Manuales de cocina china

PLATOS AL ESTILO BEIJING

Manuales de cocina china

Platos al estilo Beijing

por Tu Xi

EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS
BEIJING

INDICE

Presentación del arte culinario chino 5

Algunas palabras sobre la escuela culinaria de Beijing 35

Recetario:

Carnes 43

Pescados 93

Aves 128

Varios 182

Verduras 199

Meriendas 211

Apéndice:

Lista de los principales restaurantes de Beijing 231

Primera edición 1985
Impreso en la República Popular China
EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS
Baiwanzhuang N.° 24, Beijing, China

PRESENTACION DEL ARTE CULINARIO CHINO

La cocina china tiene peculiaridades que la diferencian mucho de otras escuelas, sobre todo de las occidentales. Trataremos de que el estimado lector no sólo llegue a ser un buen cocinero sino de que conozca mejor algunos detalles que la singularizan, y que a la vez lo ayuden a comprender más a fondo el presente libro y sus subsiguientes. En esta presentación nos ocuparemos de siete aspectos: los ingredientes, condimentos, utensilios tradicionales, métodos de corte, métodos de preparación, determinación de los nombres de los platos y por último, algunos ejemplos de cartas de banquetes.

Antes de proseguir, es preciso realizar una aclaración. Habida cuenta de que puede haber lectores que no tengan la oportunidad de conocer *Cien recetas de comida china* así como todos los libros de gastronomía que planeamos editar, no nos queda

otro remedio que repetir en cada uno de ellos las consideraciones generales, los ingredientes básicos y cuestiones comunes al conjunto del arte culinario de China. Pedimos pues disculpas a quienes posean más de un libro o lleguen a tener la totalidad de ellos por esta obligada reiteración. Luego de esas consideraciones generales, pasaremos a detallar particularidades de la cocina en cuestión, en este caso de Beijing.

I. INGREDIENTES

Aquéllos más usuales en la comida china abarcan las aves de corral, pescados y mariscos, carnes (porcina, bovina y ovina), animales de caza, verduras, frutas, huevos, soya y subproductos de ésta e ingredientes naturales, semielaborados o secos. Cada género puede dividirse en varias especies y cada una de éstas varía según el lugar de producción, la época de recolección y los métodos con que se semielaboran. Un mismo ingrediente, por ejemplo, la carne, tiene diversos usos según su corte. Por lo tanto, la selección de materiales adecuados constituye el requisito preliminar para preparar un buen plato, a lo que hay que prestar atención.

El uso de aves de corral y de carne en la cocina china es semejante al de la cocina occidental; obviamente, no entraremos en explicaciones que los lectores ya conocen bien. Los que mencionaremos en adelante son los ingredientes particulares.

Verduras y legumbres tradicionales

1. Col china (Baicai) 白菜
2. Colza (Youcai) 油菜
3. Lechuga china (Woju) 萵苣
4. Retoños de ajo (Qingsuan) 青蒜
5. Tallos de ajo (Suanmiao) 蒜苗
6. Brotes de bambú (Zhusun) 竹筍
7. Raíz de loto (Ou) 藕
8. Semillas de loto (Lianzi) 蓮子

Huevos

Huevos de mil años (Songhua Dan) 松花蛋: Estos son huevos de pata conservados en una mezcla de sal, cal, té, ceniza vegetal y barro. La clara de este huevo queda cristalina, de un tono ámbar y aparece como hojas de pino. De ahí su nombre en chino: *Songhua Dan,* literalmente huevos de flores de pino. Existen dos tipos, de yema espesa y de yema dura. Es posible

adquirirlos en otros países ya que China los exporta.

Pescados de agua dulce

Carpa (Liyu) 鯉魚

Pez dorado o pez rojo (*Carassius auratus*) (Jiyu) 鯽魚

Carpa gorda (*Aristichthys nobilis*) (Pangtouyu) 胖頭魚

Carpa plateada (*Hypophthalmichthys molitrix*) (Lianyu) 鰱魚

Carpa negra (*Mylopharyngodon piceus*) (Qingyu) 青魚

Carpa de hierba (*Ctenopharyngodon idellus*) (Caoyu) 草魚

Perca (*Siniperca Chuatsi*) (Guiyu) 鮭魚

Sábalo de río (*Macrura reevesii*) (Shiyu) 鰣魚

Anguila sin aletas (*Fluta alba*) (Shanyu) 鱔魚

Tortuga china (Yuanyu) 圓魚

Brema wuchanesa (*Megalobrama amblycephala*) (Wuchangyu) 武昌魚

Brema beijinesa (*Parabramis pekinensis*) (Bianyu) 鯿魚

Pescado de mar

Roncador amarillo (*Pseudosciaena crocea*) (Da Huangyu) 大黃魚

Sábalo (*Macrura reevesii*) (Shiyu) 鰣魚
Salmón plateado (*Oncorhynchus keta*) (Da Mahayu) 大馬哈魚
Bacalao fresco (*Gadus macrocephalus*) (Xueyu) 鱈魚
Palometa (*Stromateoides argenteus*) (Changyu) 鲳魚
Caballa (*Pneumatophorus japonícus*) (Taiyu) 鮐魚
Pagro común (*Pagrosomus major*) (Jiajiyu) 加吉魚

De acuerdo a la costumbre china, en zonas cercanas a ríos se utilizan para la alimentación los peces de agua dulce. Al efecto, se sacan del río para ser depositados en contenedores de agua donde permanecen vivos hasta su venta al público. La mayoría de los cocineros suelen matar el pez poco antes de cocinarlo. Pero en el famoso restaurante Tingliguan (Pabellón de Oír Oropéndolas), dentro del Palacio de Verano de Beijing, hay un plato que se llama "Carpa viva". La destreza del arte culinario permite que cuando se sirve el plato, la boca y branquias del pescado todavía estén moviéndose. En otros casos, se consume el pescado congelado o seco. En este libro damos algunas recetas que necesitan tradicionalmente de especies propias de la región o del vasto territorio de China para ofrecer al comensal su auténtico sabor. Como sabemos que en algunos casos resultará difícil o imposible que los amigos de los países lejanos estén en condiciones de conseguir dichas especies, hemos tratado de nombrar peces similares, parientes de la familia zoológica, que sustituyen en gran medida a los originales.

Subproductos de la soya (soja)

Requesón de soya (Doufu) 豆腐
Requesón de soya en cuadraditos secos (Doufugan) 豆腐乾
Láminas de requesón de soya (Doufupi) 豆腐皮
Soya en forma de bambú (Fuzhu) 腐竹：Se trata de la nata de soya enrollada y secada. Cuando se utiliza, debe remojarse en agua tibia dos horas antes.
Brotes de soya (Huangdouya) 黃豆芽
Brotes de frijolitos verdes (Lüdouya) 綠豆芽
Vermicelli (Fensi) 粉絲：Es una especie de fideos de harina de frijolitos verdes, en forma de vermicelli. Suelen usarse en platos fríos y sopas de la comida china.

Láminas de fécula (Fenpi) 粉皮： Este es un producto elaborado con harina de frijolitos verdes en forma de láminas semitransparentes, que se vende ya preparado en los almacenes chinos.

Hongos (setas)

Hongos de Zhangjiakou (*Tricholoma gambosum*) (Koumo) 口蘑： Se refiere a los hongos comestibles que crecen en las zonas pastoriles de Mongolia Interior y otros lugares. Como Zhangjiakou era el centro de comercialización de estos hongos, la gente suele llamarlos con ese nombre. Pertenecen a la familia de los Tricolomas.

Cabeza de mono (*Hericium erinaceus*) (Houtou) 猴頭 : Este nombre proviene, lógicamente, de su forma. Son hongos preciosos, que se utilizan en platos sofisticados.

Hongos aromáticos secos (*Lentinus shiitake*) (Xianggu) 香菇

Agáricos negros (Heimur) 黑木耳

Agáricos blancos (Baimur) 白木耳： También conocido como fomes del alerce.

Flor "bella un solo día" (*Hemerocallis flava*) (Huanghuacai) 黄花菜

Legumbres condimentadas

Tubérculo de mostaza adobado, de Sichuan (*Brassica juncea var tsatsai*) (Sichuan Zhacai) 四川榨菜

Ingredientes secos y semielaborados

Nido de golondrina (Yanwo) 燕窩: Se trata de un producto gelatinoso de gran fama, elaborado por las salanganas, una especie de golondrina, en cuevas que se hallan bajo los acantilados de las costas del mar del Sur de China. Se dividen, según la calidad, en tres categorías: rojizo, blanco y gris. Se debe remojarlos antes de su uso.

Holoturias (Haishen) 海参

Aletas de tiburón (Yuchi) 魚翅： Como su nombre lo indica se trata de una especie de aletas de tiburón. En el mercado sólo se venden secas; contienen gran porcentaje de proteínas. Este ingrediente y los dos arriba mencionados suelen servirse en banquetes de alta categoría.

Vejiga natatoria seca (Yudu) 魚 肚: Ingrediente seco elaborado con vejiga natatoria de determinados peces, sobre todo, la de

tiburón. De aplicación en platos sofisticados.

Patas de oso (Xiongzhang) 熊 掌: Entre las cuatro patas del oso, la izquierda delantera se considera como la más preciosa. Son muy nutritivas y sabrosas, pero su preparación exige mucha experiencia.

Brotes de bambú conservados (Yulanpian) 玉 蘭 片: Como los brotes de bambú no crecen en cualquier lugar y momento, hace falta conservarlos mediante métodos adecuados para garantizar su abastecimiento. Lógicamente, pueden suplantarse por brotes de bambú frescos.

II. CONDIMENTOS

El buen sabor, aroma y color tradicionales de la cocina china provienen de los condimentos; se aplican en ese sentido muchos sazonadores, algunos de los cuales son muy diferentes de los de la comida occidental. Por lo tanto, es necesario enumerarlos aquí y añadir ciertas explicaciones. A renglón siguiente, una lista de los condimentos más usuales:

Aceite de maní (Huasheng You) 花生油: Suele usarse en los fritos para obtener un color dorado y brillante.

Aceite de sésamo (Xiangyou) 香 油: Rociado en la superficie de los platos, aumenta el aroma de los mismos.

Manteca de cerdo (Zhu You) 猪 油: Es adecuada para platos de tono claro.

Salsa de soya (Jiangyou) 醬油: Es la más conocida de todas las salsas chinas. Se prepara a base de frijoles de soya. En general es negra y sirve para sazonar y dar color a las comidas. Existen muchas variedades, pero reelaboradas, tales como salsa picante de soya, salsa de soya con sabor a hongos, etc.

Salsa blanca de soya (Bai Jiangyou) 白醬油: Especie de salsa de soya habitual en el sur de China. Aunque se denomina así, en realidad su color no es blanco sino amarillento. Por contraste con la salsa de soya común, que nombramos más arriba, esta otra salsa no oscurece las comidas, brindándoles sólo más gusto.

Salsa picante de soya (La Jiangyou) 辣醬油: Es una especie de salsa de soya, pero de sabor picante.

Vinagres (Cu) 醋: Hay muchas variedades. Para sazonar las comidas, lo más común es el vinagre de arroz. Los vinagres chinos son menos ácidos que los conocidos en otros países. El vinagre, además de dar gusto, puede suprimir olores indeseables. Los mejores vinagres chinos son: el añejo de la provincia Shanxi y el perfumado de Zhenjiang.

Vino amarillo (Huangjiu) 黄酒: También conocido por licor amarillo. El término que traducimos como "vino" no corresponde exactamente a lo que como tal se entiende en occidente. Consta de muchas variedades según sus materias primas y forma de elaboración. Lleva ese nombre precisamente por su color. La ciudad de Shaoxing, provincia de Zhejiang, es el más conocido lugar de su producción; por ello también se conoce como Vino Shaoxing. Al condimentar las comidas, puede quitar olores y brindar buen aroma.

Puerro (Cong) 葱
Jengibre (Jiang) 薑
Ajo (Suan) 蒜

} Tres condimentos básicos para aromatizar la comida. Suelen usarse en trocitos, picados o en tajadas.

Glutamato de monosodio (Weijing) 味精: Polvillo sazonador, conocido en algunos países con el nombre de ají-no-moto. Llamado "polvo del gourmet".

Pimienta blanca molida (Bai Hujiao Fen) 白胡椒粉

Pimienta negra molida (Hei Hujiao Fen) 黑胡椒粉

Fécula (Dianfen) 澱 粉: Existen muchas variedades según sus materias primas. En China se usa generalmente la fécula de patata en el norte y la fécula de castaña de agua en el sur. En su defecto, se puede sustituir con fécula de maíz.

Fécula remojada (Shi Dianfen) 濕 澱 粉: En China se vende preparada, pero es fácil prepararla por cuenta propia. Su proporción es una unidad de agua con dos unidades de fécula, bien mezclada.

Polvo de cinco perfumes (Wuxiang Fen) 五 香 粉: Efectivamente, este polvo que es de color marrón claro está compuesto de cinco especias aromáticas muy conocidas: canela, clavo de olor, anís, pimienta silvestre y anís estrellado. Estos cinco ingredientes, molidos y mezclados, forman así

un polvo que en verdad tiene un delicado perfume.

Granulado de cinco perfumes (Wuxiang Liao) 五香料: Compuesto por los cinco ingredientes arriba mencionados, es muy adecuado para la carne rehogada.

Esencia de jengibre (Jiang Zhi) 姜汁: Machacar bien una unidad de jengibre fresco, luego agregar dos unidades de agua. Dejar unos minutos. Voltear dentro de una tela. Exprimir para sacar la esencia.

Caldo de gallina (Ji Tang) 雞湯: Se utiliza para aumentar el sabor de las comidas. Su preparación es fácil: en una cacerola con tres litros, hervir una gallina. Espumar al primer hervor. Entonces agregar 100 grs. de vino amarillo, 25 grs. de jengibre aplastado, tapar bien y dejar unas tres horas en fuego lento. Utilizar sólo el caldo. En su defecto, sustituir por agua.

Caldo de carne porcina (Gao Tang) 高湯: Tiene el mismo efecto del caldo de gallina y su preparación es similar, pero se hierve la mitad del tiempo.

Sal pimentada (Huajiao Yan) 花椒鹽: Mezcla de polvo de pimienta silvestre tostada y sal tostada en la misma cantidad. Su método de preparación es el siguiente: tostar la pimienta en una sartén sin aceite; luego, deshacerla hasta que quede en polvo. Tostar la sal por separado y luego mezclar ambas en cantidades iguales.

Salsa caramelo (Tangshai) 糖色: Poner un recipiente al fuego denso con 50 grs. de azúcar blanca y 50 grs. de agua fría; después de hervir seguir cocinando unos minutos hasta que se consuma; continuar tostando hasta conseguir un color oscuro, sin que llegue a quemarse. Añadir inmediatamente 100 grs. de agua bien caliente y revolver. Toma al fin un color caramelo.

Aceite de pimienta silvestre (Huajiao You) 花椒油: Brinda aroma y sabor a la comida. Generalmente es preparado en casa. El método de preparación es el siguiente: poner al fuego vivo una sartén con 100 grs. de manteca de cerdo (o aceite de maní) y 50 grs. de aceite de sésamo. Cuando estén calientes, freír 25 grs. de pimienta silvestre, 25 grs. de puerro picado y 25 grs. de jengibre picado hasta que el puerro se dore. Entonces retirar las pimientas, puerro y jengibre, que no se utilizan. El

aceite así preparado queda pronto para sazonar comidas. Puede conservarse alrededor de una semana, con preferencia al frío.

Aceite picante (Layou) 辣油: Generalmente se prepara en casa, pero también se vende en el mercado. Este aceite brinda a la comida sabor picante y aroma. Su método de preparación es el siguiente: cortar 50 grs. de chile seco rojo en trocitos y colocarlos en un recipiente que resista al calor. Luego calentar 100 grs. de aceite de maní (o de soya, vegetal). Cuando esté bien caliente y humee, voltearlo en el recipiente. Se utiliza el aceite así obtenido. Los trocitos de chile chamuscados también pueden consumirse.

Pasta de sésamo (Zhima Jiang) 芝蔴醬: Especie de mantequilla elaborada con sésamo, a la cual puede darse un sabor dulce o salado; ingrediente en platos fríos y repostería.

Pasta de soya (Huangjiang) 黄醬: Una especie de condimento tradicional hecho a base de soya fermentada, de color caoba. Tiene sabor y efecto similares a la salsa de soya, pero es más espesa y de acción adhe-

rente, por lo cual es adecuada para sazonar los platos que no tienen jugo.

Pasta de harina, semidulce (Tianmianjiang) 甜麺醬: Esta pasta, que se sirve para acompañar, entre otros, el famoso pato laqueado, se prepara sobre la base de panecillos de harina cocidos al vapor (Mantou) a los que se deja fermentar durante varios días. Al fermento conseguido se le agrega azúcar; queda una pasta de color oscuro, de sabor muy peculiar.

Requesón de soya fermentada (Jiangdoufu) 醬豆腐: Es de color rojo y viene en cuadraditos, que en el mercado se venden prontos para consumir.

III. UTENSILIOS TRADICIONALES

En la cocina china se utilizan algunos utensilios (véase los dibujos) que en otros países no se ven con frecuencia, pero éstos son muy prácticos y útiles, de modo que nos parece adecuado presentarlos a nuestro amigo lector. De acuerdo a las posibilidades de cada uno es obvio que se podrá o no obtenerlos y en caso contrario, pueden sustituirse por utensilios similares.

1. *Sartén china*, cóncava, de 35 cm de diámetro o más y en hierro forjado muy delgado; indispensable para preparar la comida china. Actualmente, también los hay de aluminio.

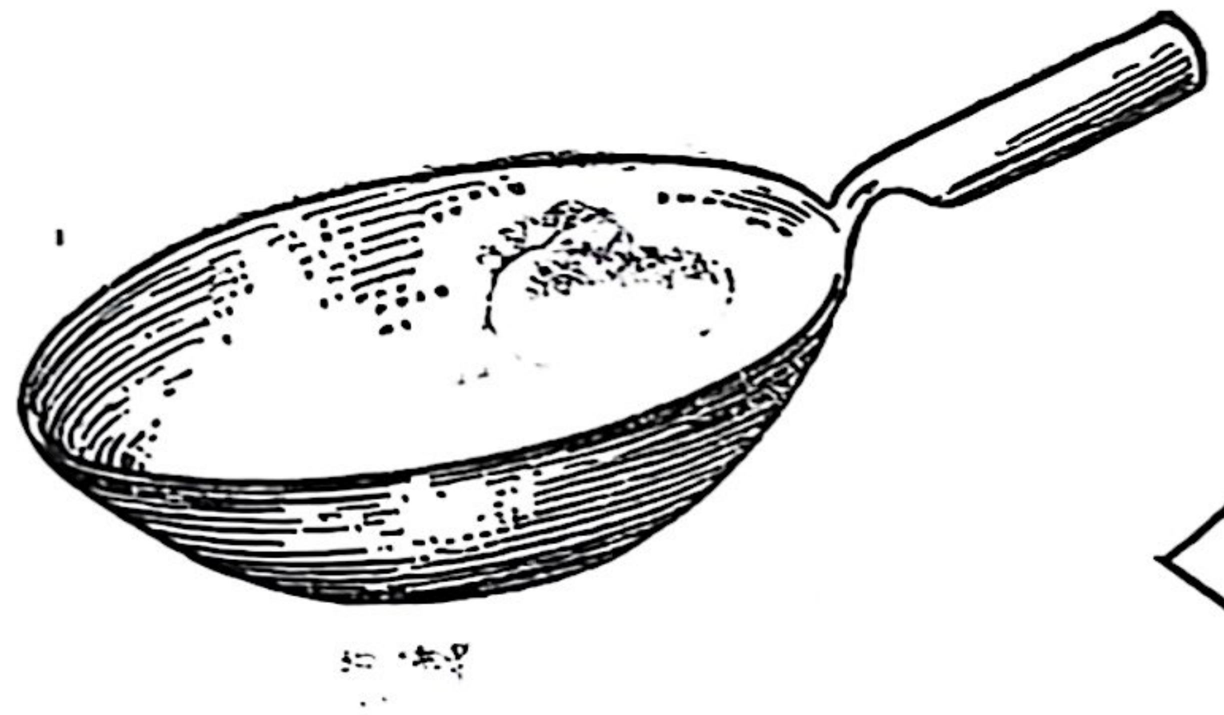
2. *Pala de voltear.*

3. *Colador chino*, de tamaño regular, hecho de alambre en círculos concéntricos de cobre tejido, con un largo mango de bambú. Este colador escurre mejor que el común.

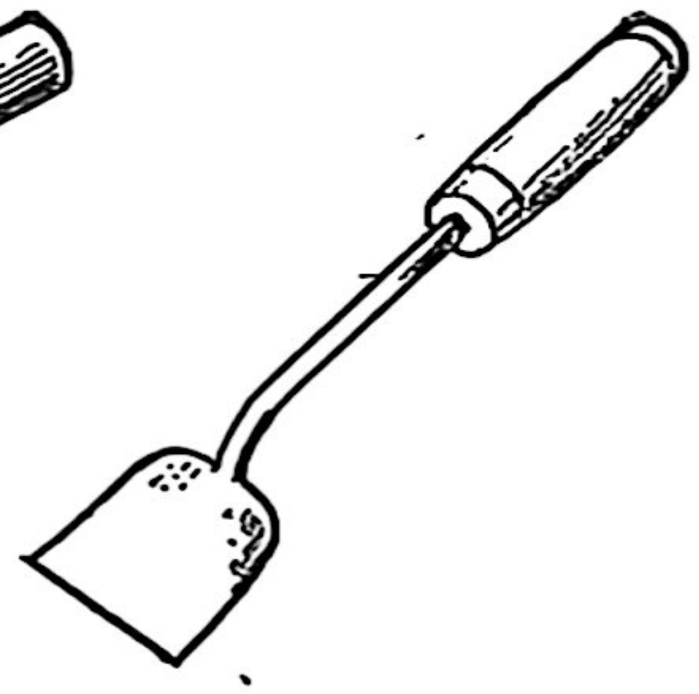
4. *Cuchillas*: una gruesa y otra delgada. La delgada se utiliza para cortar muy finas las carnes y verduras, y la gruesa en el corte de aves, para machacar ajo, jengibre, etc. La hoja de estas cuchillas mide aproximadamente 20 cm de largo por 9 cm de ancho.

5. *Un tronco*: como su nombre lo indica, se trata de una porción de corteza de árbol. La medida aproximada es de 40 cm de diámetro por 10 cm de alto. Es obvio que puede sustituirse por una tabla de madera común.

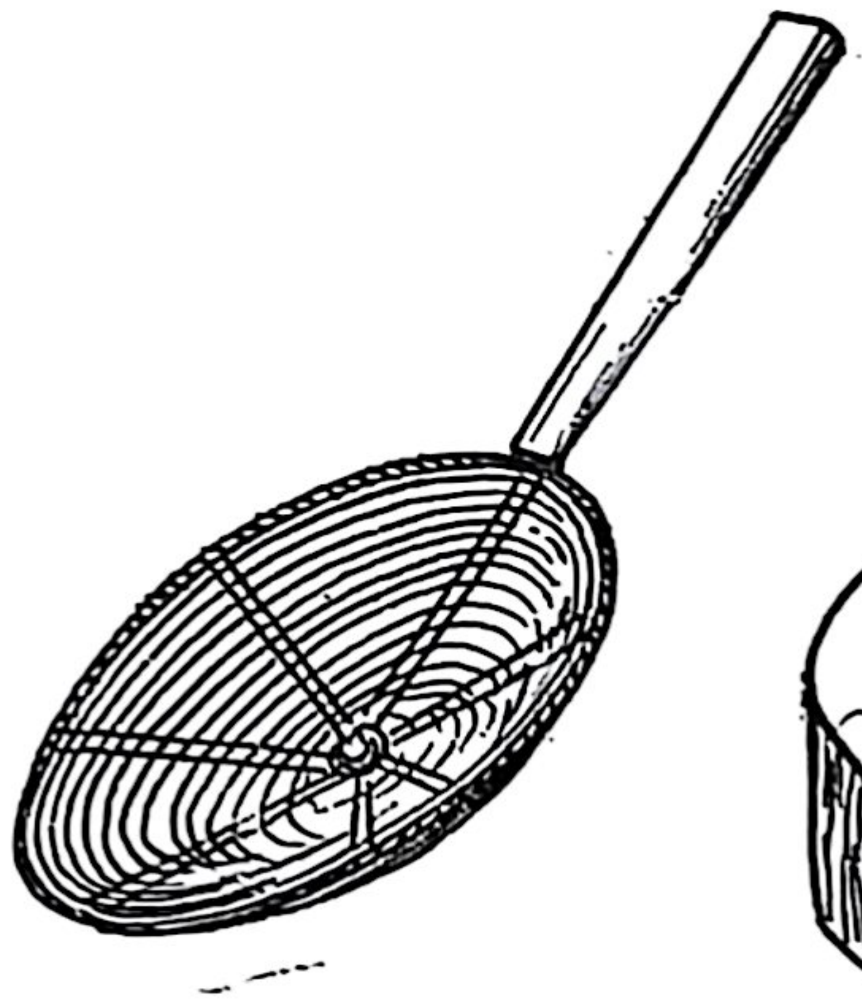
6. *Olla de barro, con tapa*, prácticamente igual a las conocidas en Occidente,



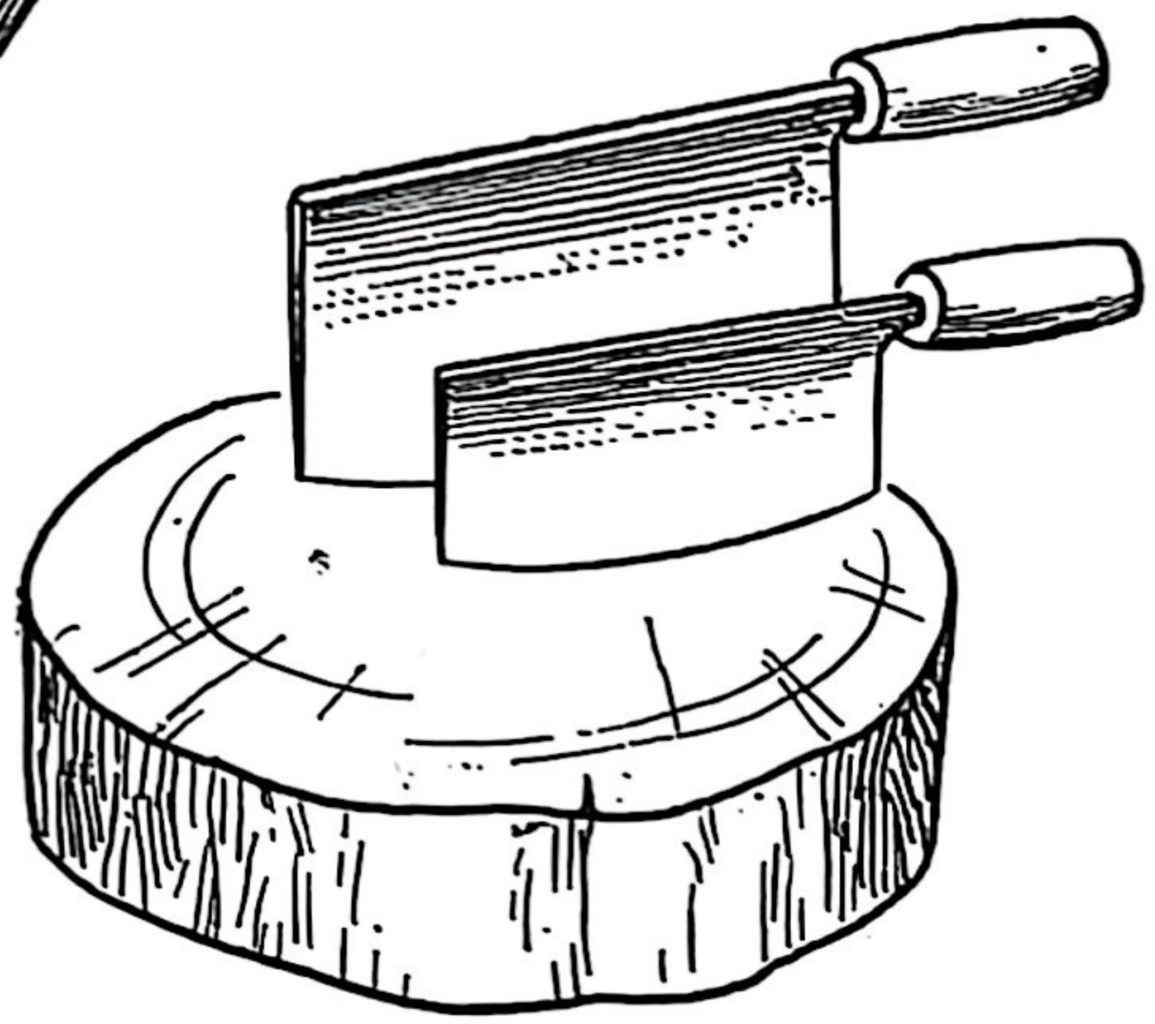
1



2



3



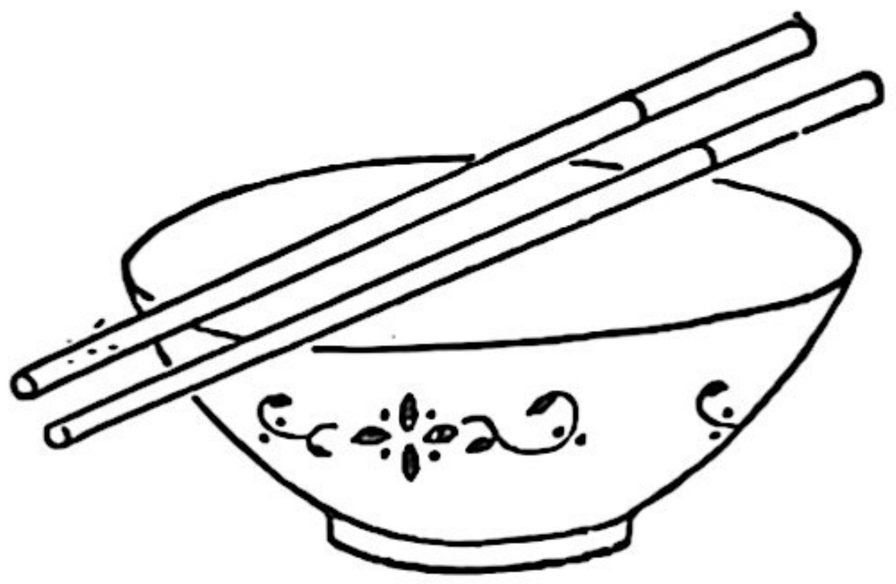
4, 5

7. *Tazones grandes*, de porcelana.

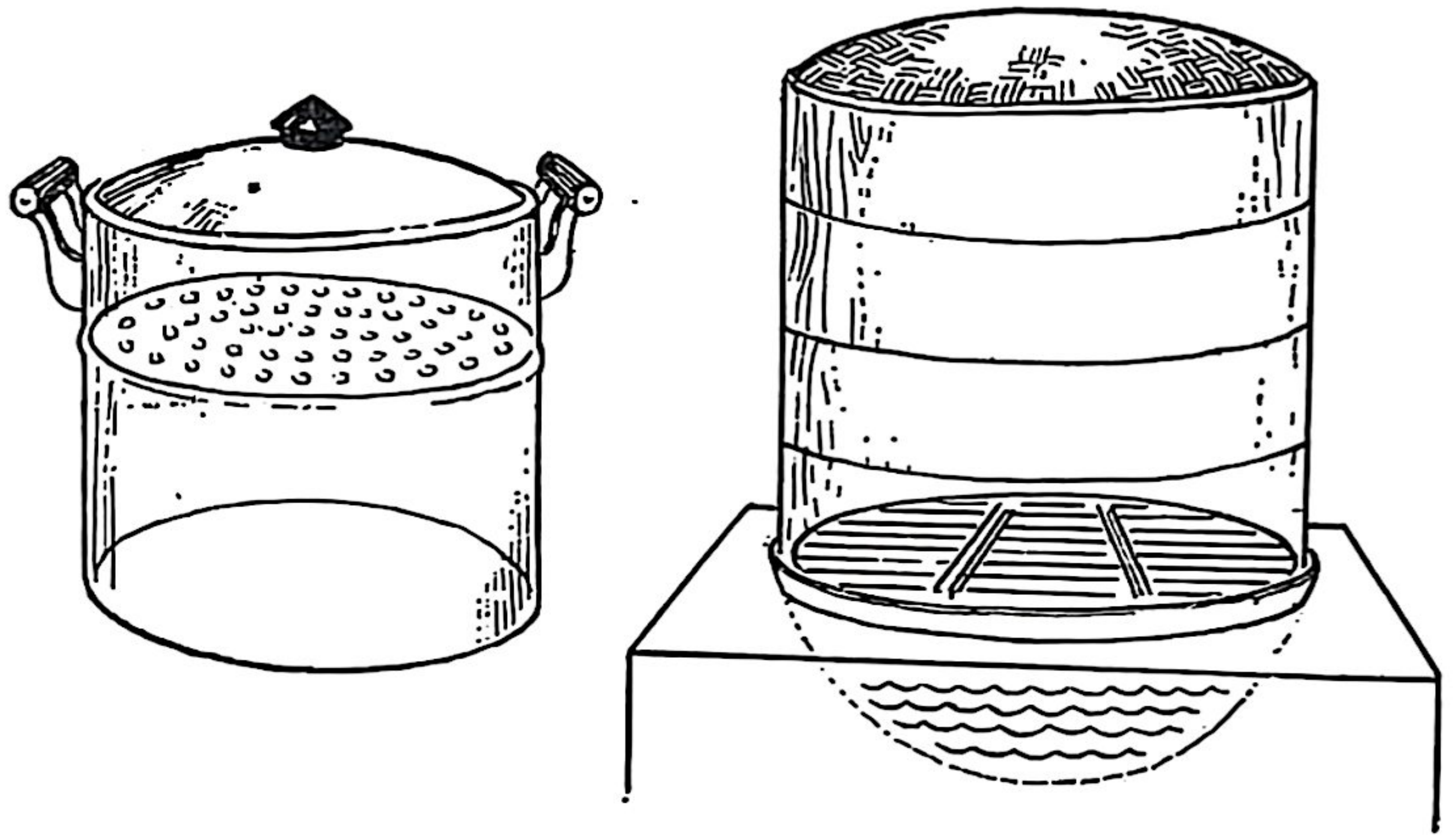
8. *Palillos.*

9. *Olla de metal con rejilla perforada o canastos de bambú en tiras*, estos últimos se superponen para cocinar platos al vapor.

6



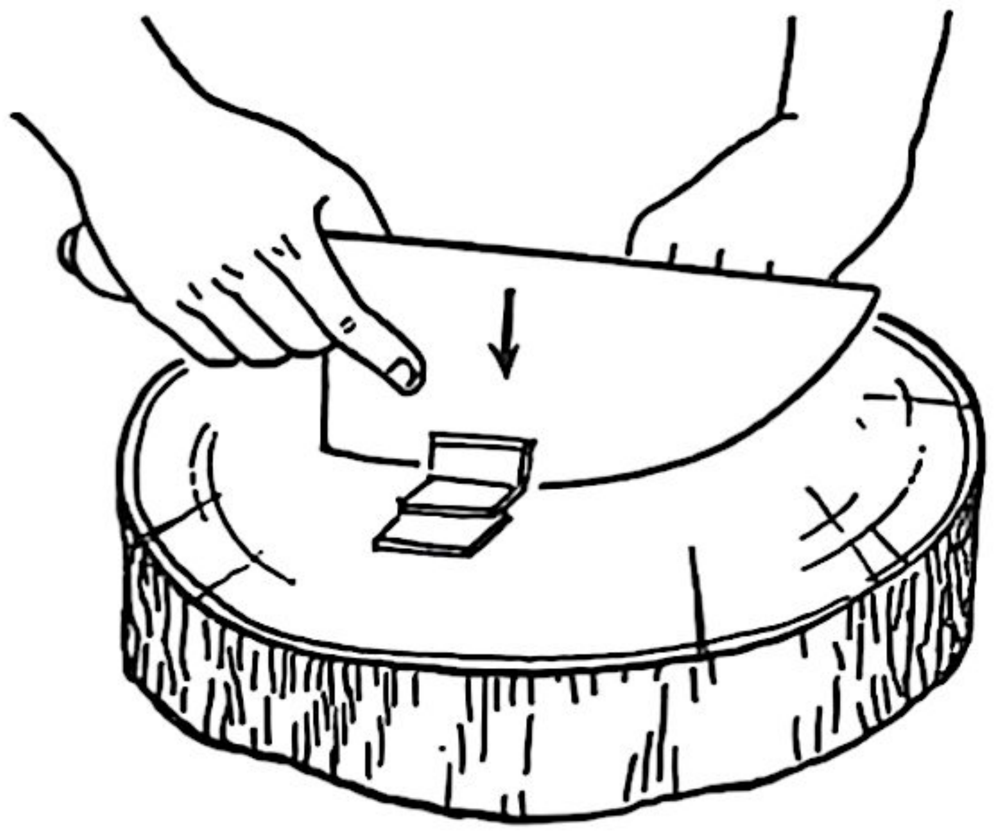
7 y 8



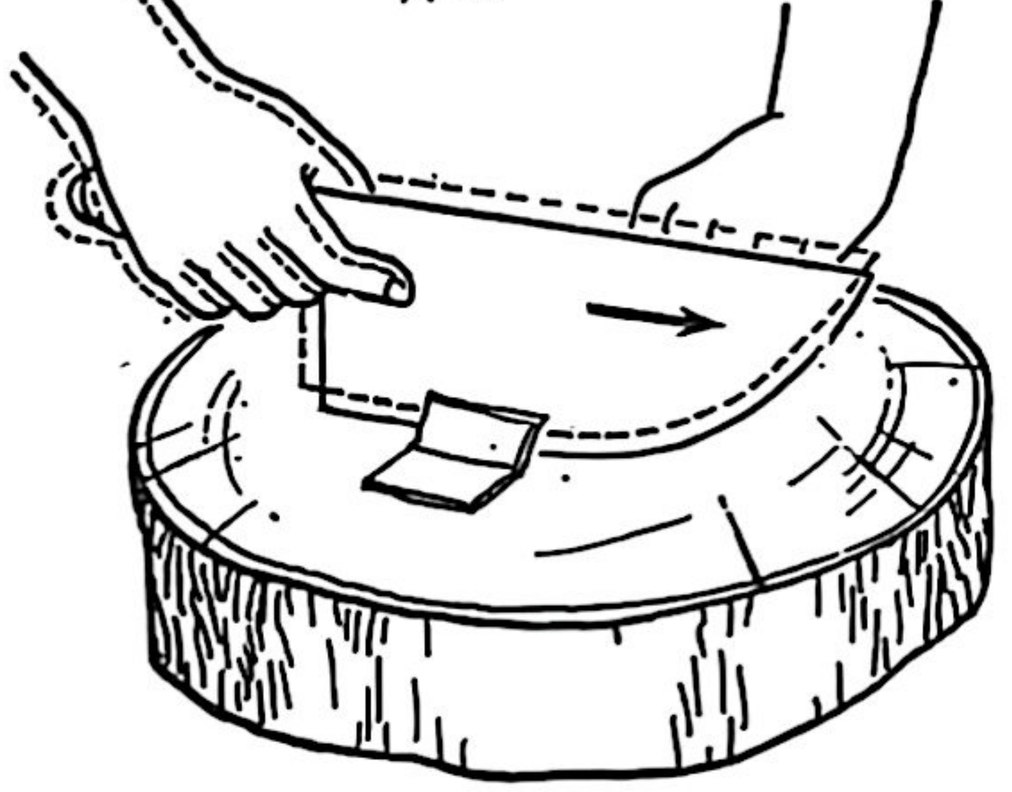
9

IV. METODOS DE CORTE

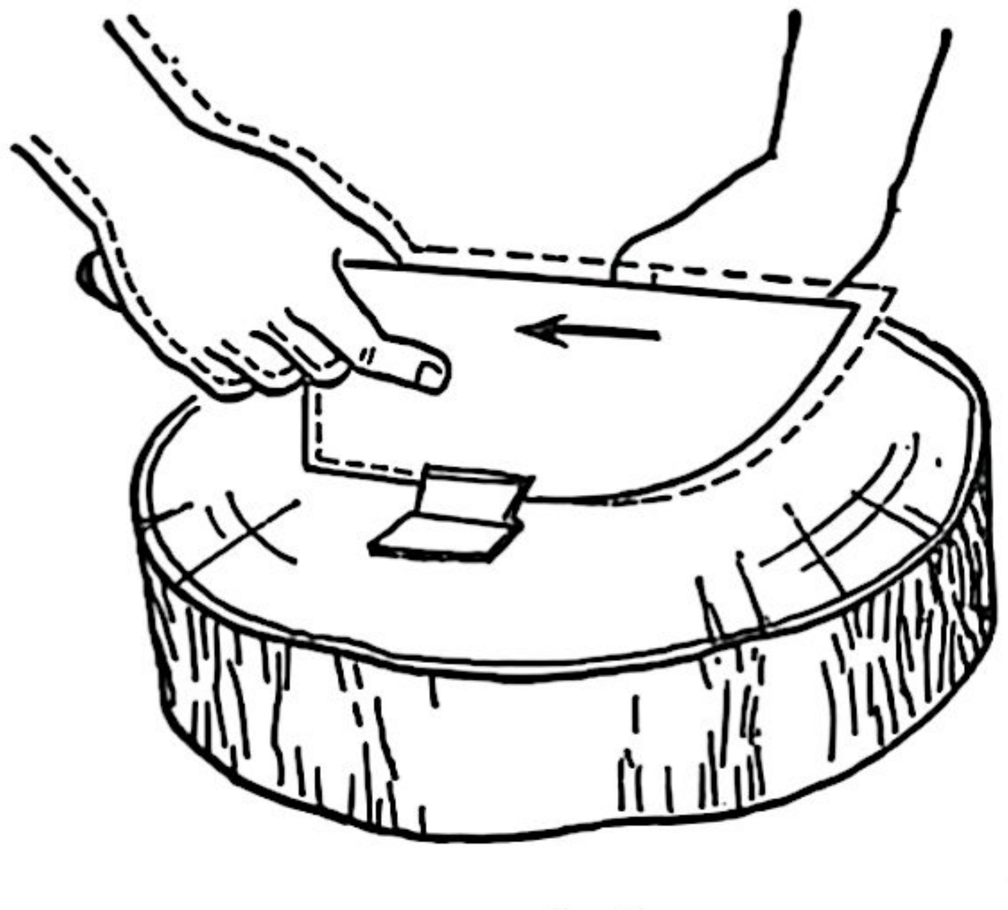
Cuando se prepara comida china, se suele cortar a los ingredientes en rebanadas, filetes, lonjas, trozos, daditos y tirillas. El



A-a



A-b



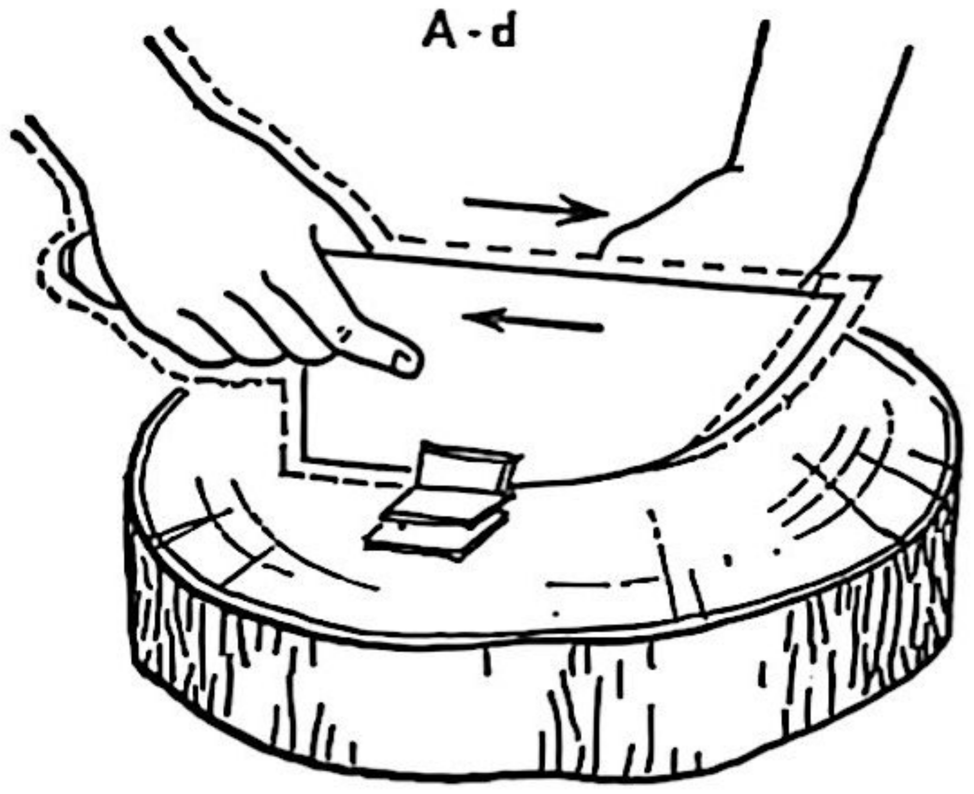
A-c

corte adecuado no solamente da buena forma a los platos, sino que también facilita su cocimiento y la absorción del sabor, de modo que constituye un importante eslabón del arte culinario.

Los métodos que se aplican más son los tres siguientes:

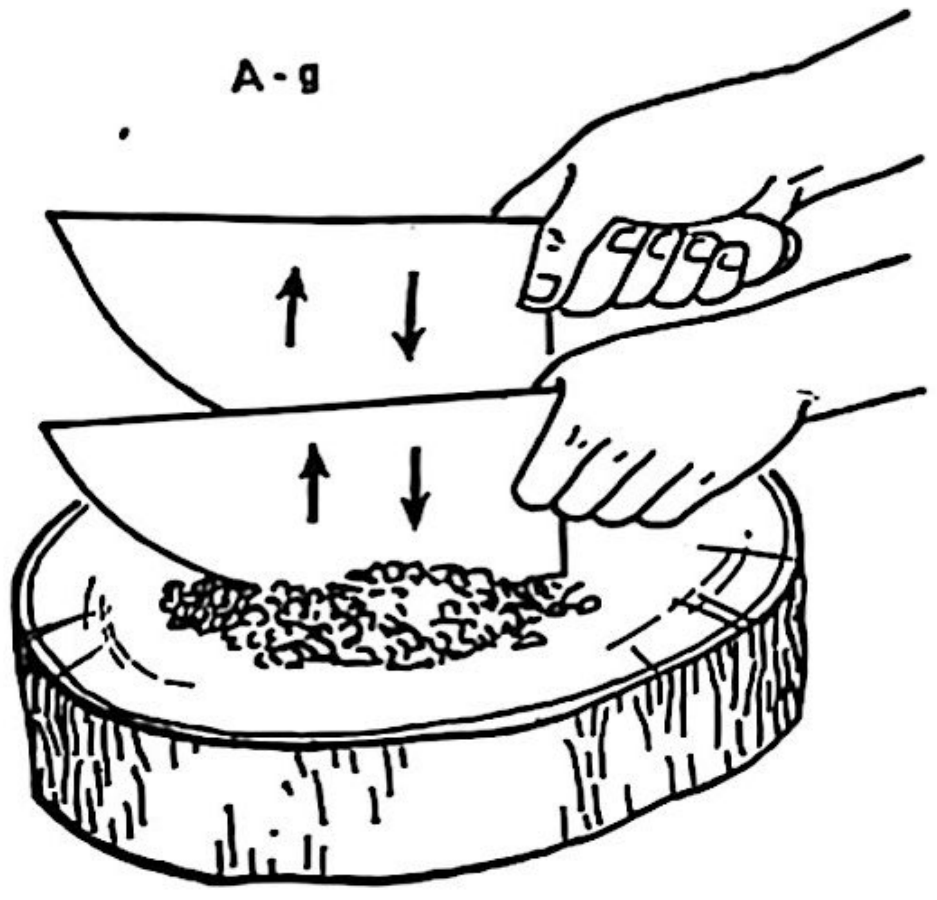
A. Corte vertical: Se refiere a los cortes que mantienen el cuchillo en un ángulo recto respecto a la tabla. Suelen emplearse para cortar verduras, subproductos de soya y carne

A-d



A-e

A-g



congelada (véase las ilustraciones).

a. Corte vertical moviendo el cuchillo de arriba abajo;

b. Corte vertical moviendo el cuchillo algo hacia adelante;

c. Corte vertical moviendo el cuchillo algo hacia atrás;

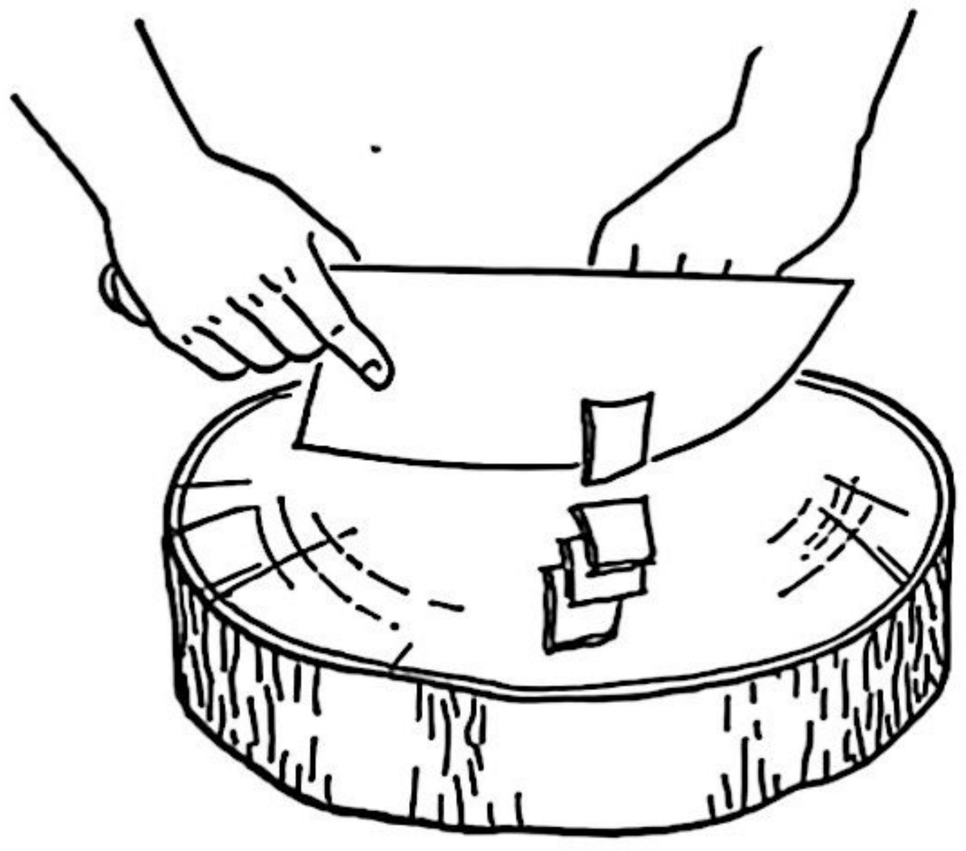
d. Corte vertical manejando el cuchillo como una sierra;

e. Corte girando el objeto del corte con la otra mano;

f. Hacer tajadas;

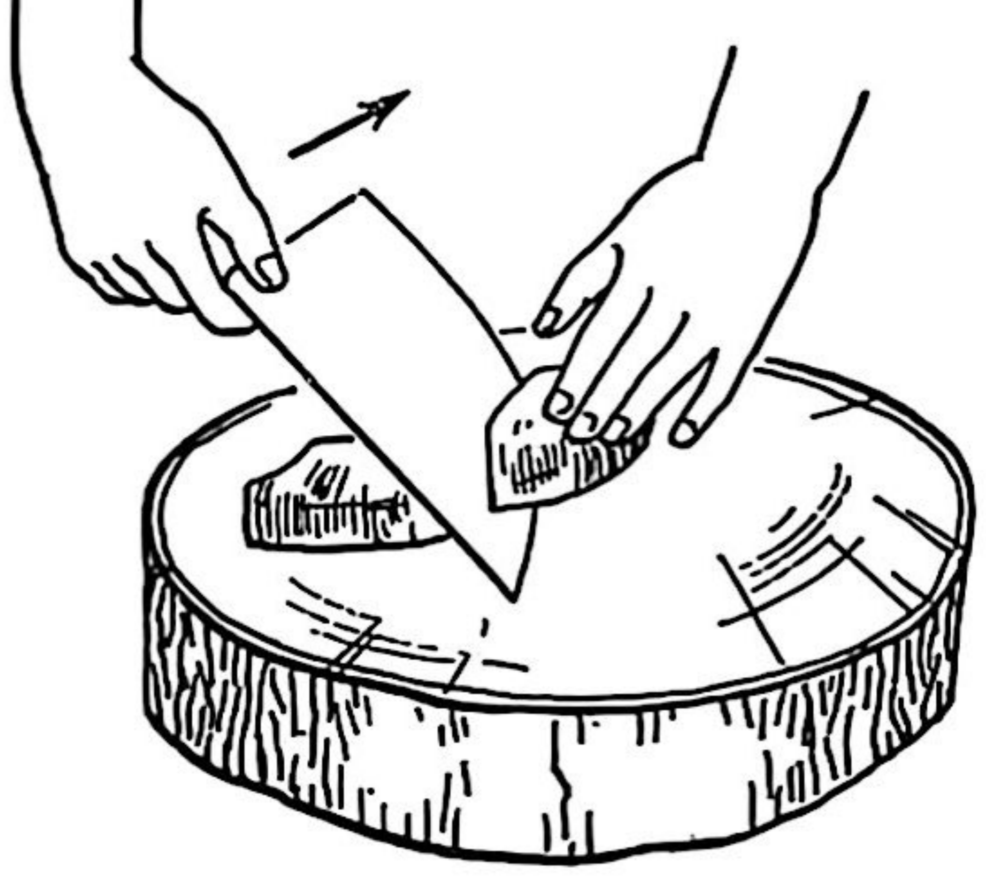
g. Picado. A veces se utilizan dos cuchillos para mejor rendimiento. A fin

B-a



C-a

C-b



de que la carne no se pegue al cuchillo se puede mojar éste de vez en cuando.

B. Corte horizontal: Se refiere a los cortes que mantienen el cuchillo y la tabla en forma casi paralela. En general, se trozan ingredientes blandos, de modo que pueden obtenerse rebanadas y filetes delgados y llanos. También se dividen en varios tipos.

a. Corte horizontal directo;

b. Corte casi horizontal moviendo el cuchillo hacia adelante;

c. Corte casi horizontal moviendo el cuchillo hacia atrás.

C. *Corte sesgado*: Se refiere a los cortes que mantienen al cuchillo en un ángulo agudo respecto a la tabla para obtener rebanadas gruesas y de determinadas formas. Existen dos tipos de corte al sesgo.

a. Corte sesgado hacia afuera;

b. Corte sesgado hacia adentro.

V. METODOS DE PREPARACION

Son tan variados estos métodos, que se calculan en más de cincuenta entre los más usuales. Como se comprenderá, es muy difícil detallarlos en este trabajo de tipo general. De todos modos, se tendrá idea de muchos de ellos según lo explicado en las recetas. Quisiéramos advertir a los lectores lo importante que es saber regular el fuego y controlar el tiempo, porque esto constituye la clave del éxito de un plato. Por ejemplo, en la *Carne ovina semifrita con puerro*, se necesita un fuego muy violento; sólo de esta manera se conserva la frescura y ternura de la carne. Por el contrario, si se usa un fuego débil y cocina mucho tiempo, la carne resultará dura y gomosa.

Es usual, como en otros países, utilizar cocinas de fuego regulable, ya que la preparación de distintos platos necesita otras tantas temperaturas. Este fuego se puede dividirse en tres grandes grados: fuerte, mediano y moderado. El primero es para saltear, obteniéndose comidas tiernas; el segundo para el cocimiento, de modo que se logran platos tiernos y blandos; el último para rehogar, lo que redunda en comidas muy blandas y casi deshechas.

Otro punto al que se debe prestar atención es la temperatura del aceite. En la cocina china, ésta se divide en diez grados. Claro que esto depende mucho de la experiencia del cocinero. En nuestro libro no nos queda sino usar los términos "apenas caliente", "algo caliente", "caliente", "muy caliente", "hasta que humee", etc. con los cuales tratamos de dar una idea aproximada de estas graduaciones.

VI. DENOMINACION DE LOS PLATOS

Como el lector podrá apreciar en las mismas recetas, el nombre de los platos de comida china se determina teniendo en consideración factores diferentes.

A. Ingrediente principal más métodos de preparación, por ejemplo, *Sábalo al vapor, Tendones rehogados, Langostinos fritos, Hígado de cerdo salteado*, etc.

B. Ingrediente principal más condimentos. Tal los casos *Chuletas de cerdo en salsa agridulce, Nido de golondrina con azúcar candi*, etc.

C. Ingrediente principal más color, aroma, sabor o forma. Verbigracia: *Sopa de loto* (aquí se refiere a su color, no ingrediente), *Pato especiado, Pollo picante, Col coralina*, etc.

D. Ingrediente principal más otro secundario. Veamos: *Arenque con jamón, Batata con leche, Dados de carne con maní*, etc.

E. Método de preparación más color, aroma, sabor y forma. Por ejemplo: *Cabeza de león al vapor, Sopa de tres sabores*, etc.

F. Ingrediente principal más el nombre de un lugar. Suele aplicarse a los platos de estilo local, por ejemplo, *Pescado del "Lago del Oeste", con vinagre, Pato laqueado de Beijing*, etc.

G. Ingredientes más métodos de preparación y condimentos. Es el caso de *Sábalo rehogado en salsa, Sandía rellena con pollo, Gallina al vapor, con limón, Pato asado con especias*, etc.

VII. CARTAS DE BANQUETE. ALGUNOS EJEMPLOS

En el mundo se conoce la singularidad de los banquetes chinos, que destacan entre sus similares. Un banquete oficial generalmente comprende 5 tipos de platos: fríos, salteados, piezas enteras, bocadillos dulces o postres y sopas. He aquí un ejemplo:

Platos fríos: Una fuente llana grande en la que se presentan cantidad de carnes frías y vegetales de variados gustos y tonos, armonizados entre sí de forma muy agradable a la vista. Por ejemplo, *Pandas jugando con bambúes*. Este plato se hace con pechuga de gallina, carne de cerdo, huevos, jamón, fiambres, brotes de bambú invernal, hongos, langostinos, naranja o mandarina (fruta), culantro, apio, arvejas, espinaca, zanahoria, agáricos negros, etc., bien intercalados según el color de cada cosa, de modo que forma una especie de cuadro. En los banquetes comunes, ésta puede sustituirse por 4, 8 e incluso 12 pla-

tillos separados, con uno o dos ingredientes cada uno, ya que la elaboración de una miscelánea exige un alto nivel, experiencia culinaria y mayor disponibilidad económica.

Salteados: Estos platos oscilan entre cuatro y ocho. Por ejemplo: *Langosta salteada, Hígado de cerdo en salsa, Dados de pescado en salsa de tomate, Hongos al loto, Dados de carne con maní, Flores de riñón salteadas, Tajadas bicolores de pato*, etc. Nunca se repiten ingredientes del mismo sabor entre esta variedad de platos.

Bocadillos dulces o postres: *Ñame con hilos acaramelados* (o manzana), *Panecillos rellenos de tres sabores, Pastel en forma de rosa*, etc. La cantidad de estos platos no es muy grande; generalmente se calcula una unidad por comensal.

Piezas enteras: *Sandía rellena con pollo, Pato ensopado en olla de barro, Pescado agridulce, Holoturias guisadas, Pernil porcino rehogado*, etc. Aquí, se varía entre dos y cuatro platos.

Sopas: *Sopa de nido de golondrina, Sopa de agáricos blancos y lengua de pato* y *Sopa de tres sabores*.

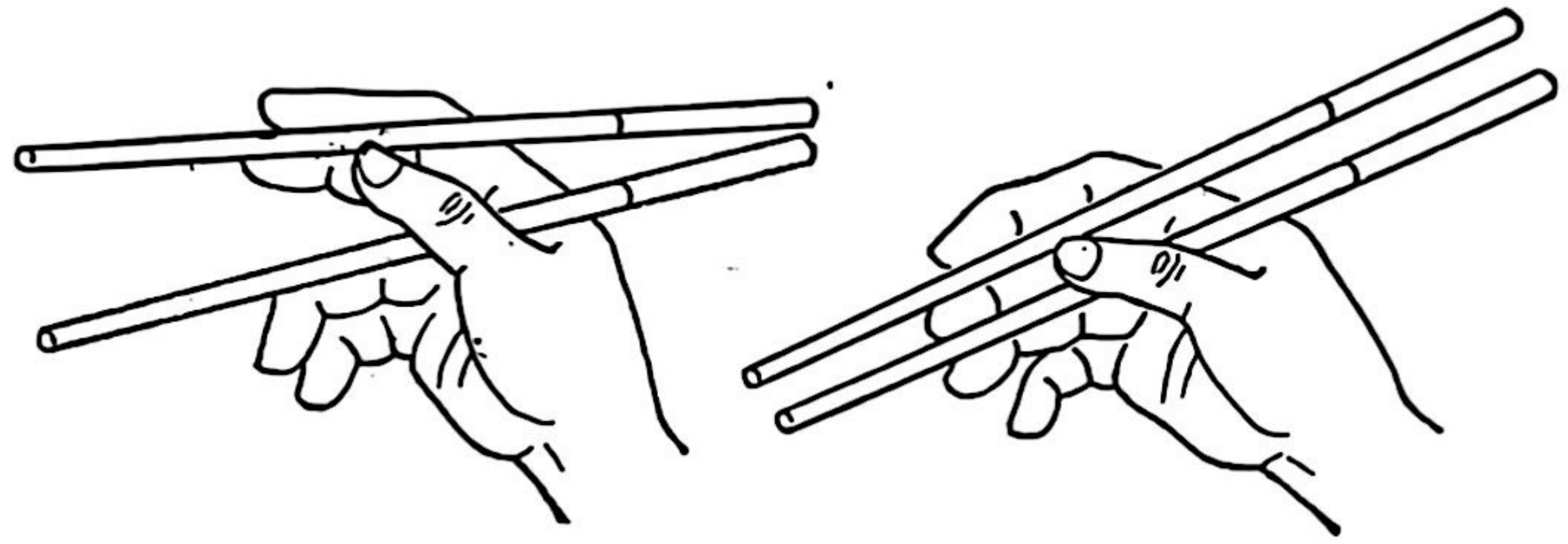
Orden de presentación: Los platos fríos son los primeros en aparecer en la mesa. Los demás, calientes, se van presentando uno tras otro de modo tal que los comensales dispongan siempre de comida caliente. Los bocadillos dulces o postres se intercalan entre los platos salteados. Y la sopa siempre va al final acompañada de sendos tazones de arroz.

La carta de banquete cambia mucho según la categoría, pero el orden es casi siempre igual, lo diferente consiste en la calidad de los platos, y no en la cantidad de comida, ya que se asegura que sobre: si no hay más que suficiente cantidad los anfitriones se sentirían muy avergonzados. . .

Los comensales toman cuanto quieran de los platos, sirviéndose con los palillos o con pequeñas cucharas de porcelana. Durante la comida se brinda mutuamente con pequeñas copas o tacitas de porcelana. Según la cortesía china que es tradicional, al final del banquete el anfitrión suele excusarse ante los invitados por que los platos han sido "escasos y mal preparados" (en caso de comidas caseras), mientras los comensales alaban el buen gusto

del anfitrión al presentar tantos y tan bien sazonados manjares.

Finalmente, quisiéramos informar al lector de cómo manejar los palillos. Uno de los palillos se mantiene fijo, con su parte posterior entre la segunda falange del dedo anular, algo doblado hacia adentro este último. El otro palillo se sujeta luego, a la manera de un lápiz, entre el índice y el pulgar, de modo que su extremo quede al mismo nivel que el del palillo fijo. Un ligero movimiento basta para juntar o separar las puntas de los palillos, tomar los alimentos y llevarlos a la boca (véase los dibujos).



ALGUNAS PALABRAS SOBRE LA ESCUELA CULINARIA DE BEIJING

Beijing es la capital de la República Popular China, tiene 8.860.000 de habitantes y se halla en la parte septentrional de China. Ocupa un plano topográfico de 16.000 kilómetros cuadrados.

Beijing, como una de las cinco grandes capitales antiguas, es una ciudad milenaria. En el siglo XI a.n.e., el reino Yan nombró capital a la ciudad de Ji y la convirtió en un nudo de comercio y tráfico del norte de China. Esta es la antecesora de Beijing.

En las últimas tres dinastías feudales de la historia china — Yuan, Ming y Qing (1271-1911) —, el urbanismo de la metrópolis logró ciertos desarrollos, en tanto llegó a ser un verdadero centro político, económico y cultural de todo el país.

Con el avance de la economía, el arte culinario creado por el pueblo también logró un gran desenvolvimiento. "En la capital

hay gran variedad de exquisitos platos; los más ricos son los de pato y sobre todo, el pato laqueado." Esto fue anotado en un libro publicado a mediados del siglo pasado. Hoy por hoy, la fama del pato laqueado ya desbordó los límites territoriales de China y se ha extendido hasta diversos lugares del planeta.

Este es un plato tradicional de la escuela culinaria de Beijing, con una vida de 600 años y fue difundido por la cocina imperial de la dinastía Ming (1368-1644). Su prestigio proviene del pato de que se sirve, especialmente cebado, tanto como por su método especial y típico de preparación. Este tipo de ave tiene muy blancas las plumas y anaranjados el pico y las patas. Su carne es tierna y la grasa densa. El plato preparado con este pato resalta por su cuatro cualidades: colorido, sabor exquisito, especial fragancia y bonita presentación. A través de los siglos los maestros de cocina han acumulado experiencias y desarrollado su destreza para prepararlo aún mejor. El proceso de preparación se consuma en nueve etapas: limpieza, insuflado de aire, destripado, armado, lavado, escaldado de la piel, coloreado y secado de la

piel, y finalmente se hornea a una temperatura de 230°C-250°C, durante unos 40 minutos. El pato laqueado presenta piel delicada, crocante y de color rojo dátil como la laca, su carne es tierna y su aroma estimula el apetito. Una vez que sale del horno, el pato es cortado en unos cien trozos. Tradicionalmente se come envolviéndolos en un panqueque de harina, junto con pedacitos de puerro y pasta de harina fermentada, semidulce. Según la estación del año, también puede presentarse con rebanadas de pepino o de rábano, que lo hacen menos graso al paladar.

Como Beijing fue la capital de varias dinastías se concentraban en ella diversas escuelas culinarias, pero desde que el arte de la cocina imperial de la dinastía Qing (1644-1911) se difundió en todos los ámbitos se formó una nueva escuela, la de Beijing.

En general a los beijineses les gusta consumir carne ovina y vacuna, probablemente como influencia de los miembros de las nacionalidades manchú, mongola y hui, que habitaron la ciudad desde tiempos remotos. Por esa razón se han acumulado ricas experiencias en la preparación de pla-

tos con estas carnes como lo principal. En el prestigioso banquete denominado "Pura oveja", se aprovechan distintas partes de ese animal con multiples maneras de preparación, obteniéndose unos ochenta platillos diferentes; entre ellos los más difundidos son la "Carne asada" y el "Caldero mongol".

La "Carne asada" fue típico de la nacionalidad manchú. A mediados del siglo XVII, los mandarines solían salir de excursión a las afueras, en la fiesta del día séptimo del séptimo mes lunar, pleno otoño de Beijing, llevando carne vacuna o de ovino, salsa y otros condimentos. Cuando el hambre los apremiaba hacían fogotas y asaban la carne que habían llevado. Más tarde, este plato fue incorporado a las listas de los restaurantes.

El "Caldero mongol" fue en un principio propio de la nacionalidad hui. Esta deliciosa comida es muy solicitada en el invierno ya que a la vez que se cuecen los alimentos sobre la misma mesa, el ambiente se caldea agradablemente. El clima de camaradería que se crea en el curso de la preparación y consumo del caldero mongol ha sido probablemente una de las causas

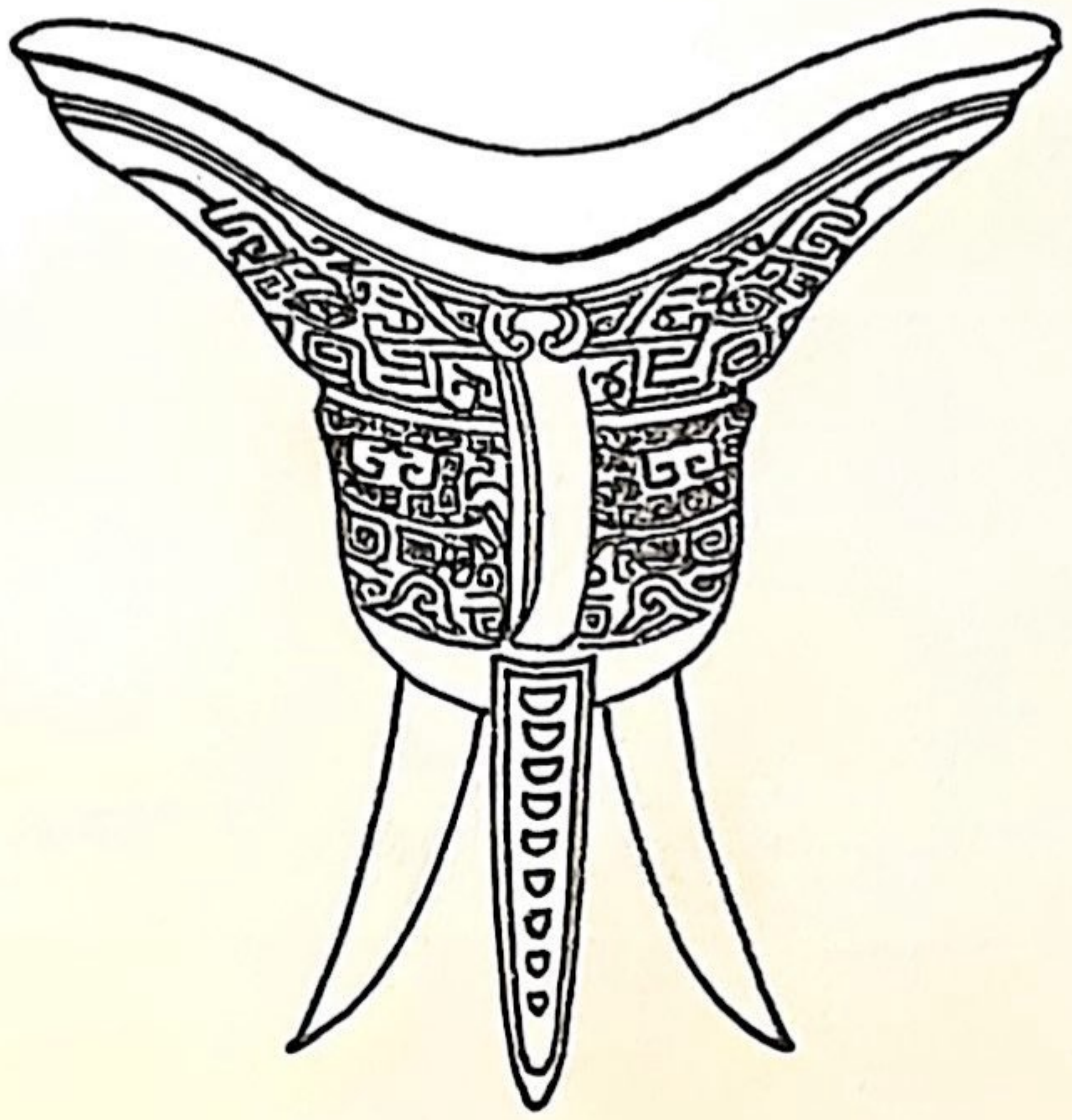
que lo han hecho tan popular en las mesas capitalinas. El caldero es una especie de estufa de cobre al carbón con un receptáculo en su contorno que se llena de agua. El caldero con el carbón encendido y el agua se coloca sobre la mesa ya dispuesta. Los comensales también encuentran allí delgadísimos filetes de carne cruda de carnero, los que cuecen al instante en el agua hirviente y comen acompañados de varias salsas, verduras y tortillas. El caldo que se va cociendo al instante también queda exquisito. La existencia del caldero mongol ya ha superado los miles de años. Se cocían en él carne de oveja, de gallinas y también de pescados y de cerdo. Desde mediados del siglo XVII la corte Qing adoptó esta comida como su favorita para el invierno.

Entre los platos locales que se valen de la carne de cerdo, se destacan los cocidos, guisados y fritos; sobre todo, los platos preparados con cazuela de barro, que resultan ligeros, tiernos y aromáticos. En el menú de muchos restaurantes se encuentran platos de este tipo.

Como desde hace mucho en Beijing se fueron estableciendo restaurantes de di-

versas provincias y otras tantas escuelas; ello influyó profundamente en la formación de la escuela capitalina. Ese mismo hecho la ha beneficiado al permitirle asimilar así muchos puntos fuertes de otras escuelas, sobre todo de la escuela de Shandong.

Actualmente los cocineros de Beijing están esforzándose por elevar aún más su nivel técnico para satisfacer la creciente demanda de los amigos que llegan desde diversos lugares del mundo y del resto de China, así como de los propios citadinos.



Caldero mongol, surtido 什锦火锅

Pollo y huevos-copa 金盅鸡

Dados de pollo en salsa 酱爆鸡丁

Rebanadas de pollo con “flores de loto”　芙蓉鸡片

Pato especiado　香酥鸭

Pato laqueado de Beijing 北京烤鸭

(Plato del restaurante Chunyanlou, Beijing) 春宴楼饭庄制作

Vejiga natatoria en forma de naranja 金桔鱼肚

El dragón y el fénix　乌龙与凤凰

Aletas de tiburón con huevos　荷包鱼翅

Roncador agridulce 糖醋黄鱼

Langostinos en forma de ***pipa*** 琵琶大虾

Langostinos estofados　油焖大虾

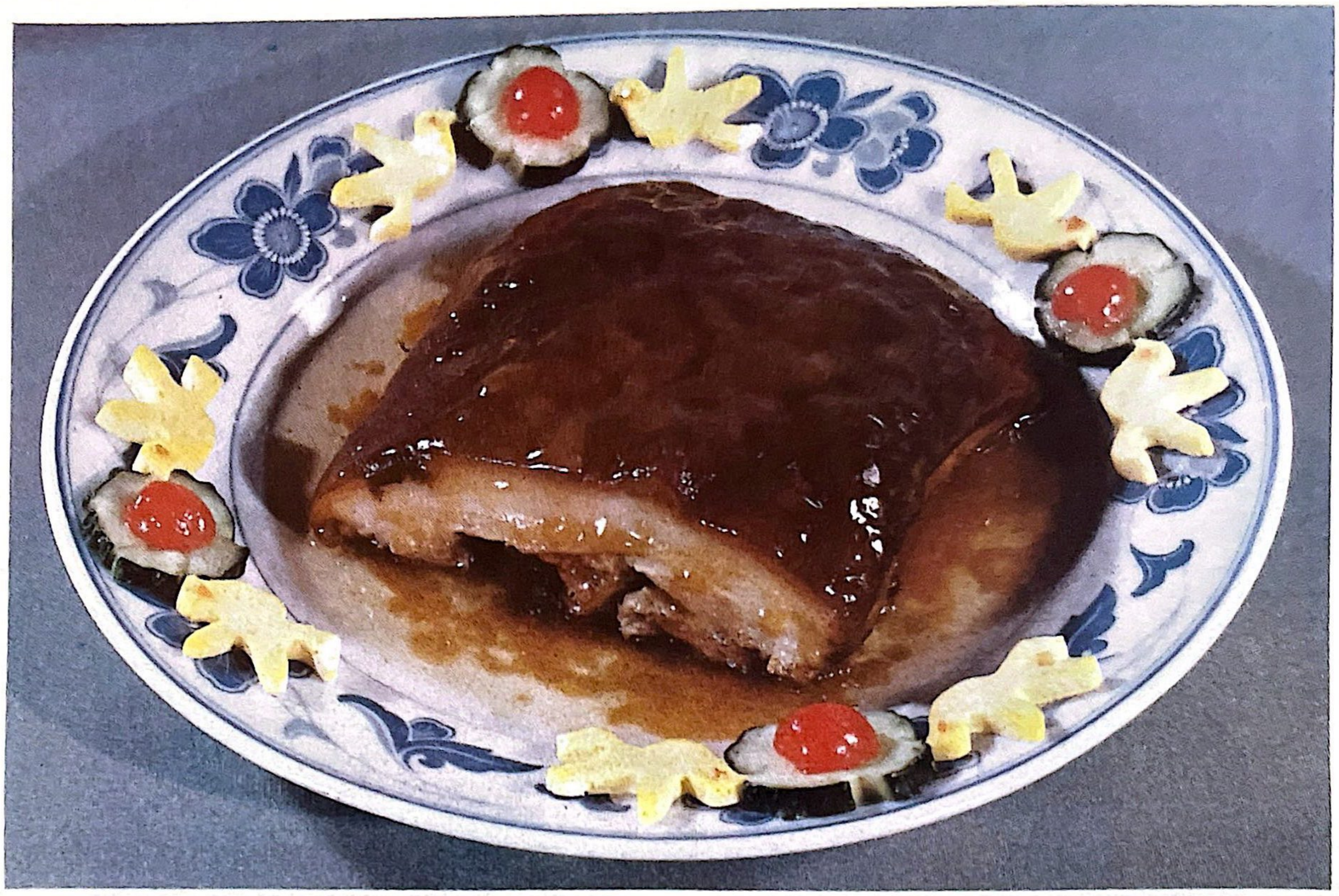
Bolas de mariscos　干贝绣球

Calamares fritos　油爆尤鱼卷

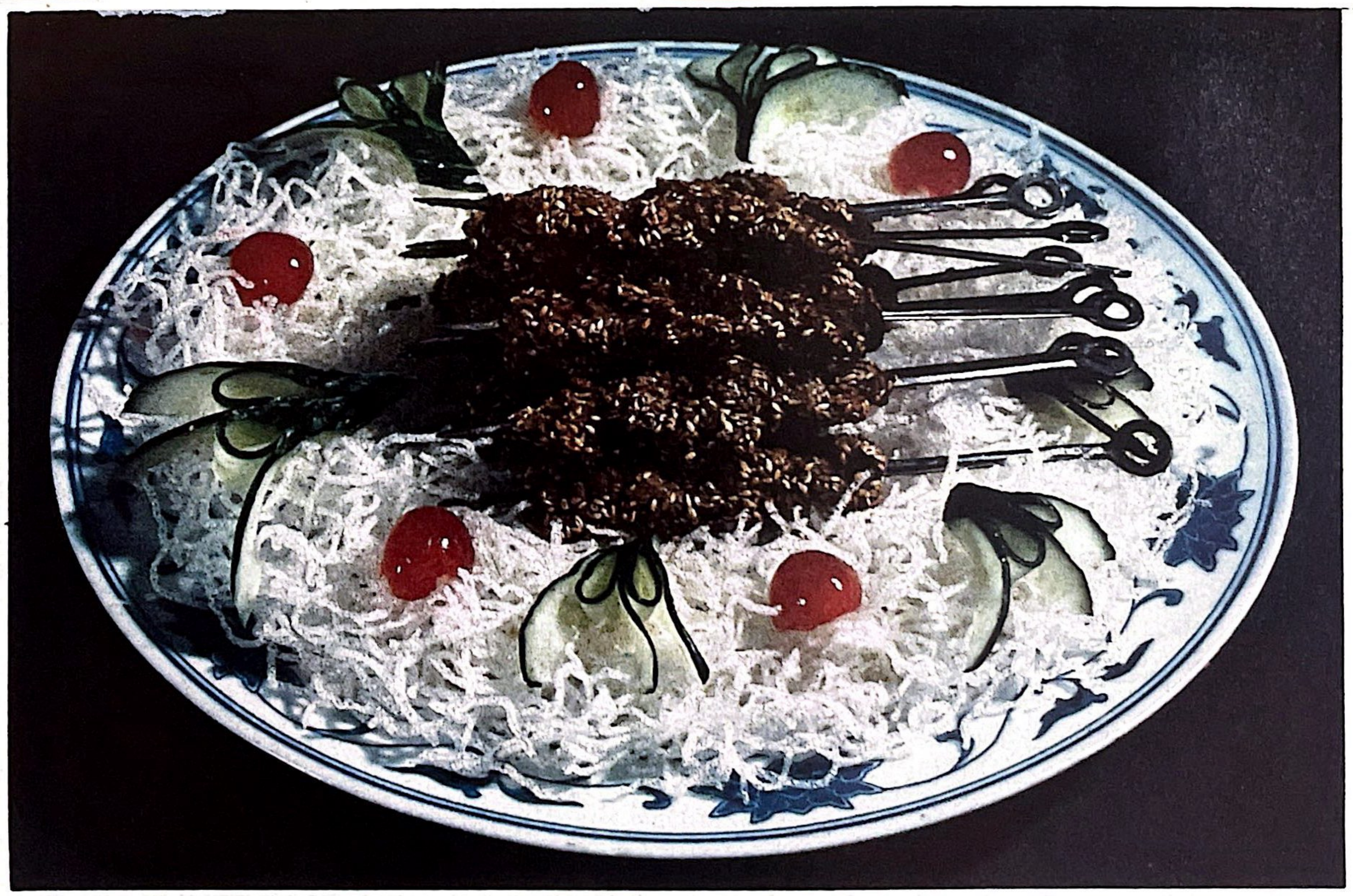
Apio con camaroncitos secos　钳子米芹菜

Lomo al culantro　芫爆里脊

Lomo frito "sauce llorón"　蕃茄腰柳



Tocino "piel de tigre" 虎皮肉



Pinchos de carnero 羊肉串

(Plato del restaurante Chunyanlou, Beijing) 春宴楼饭庄制作

Trozos de lomo al huevo　荷包里脊

Hongos rellenos　香菇肉饼

Bolitas vegetales de cinco colores　五色素球

Bolas de arroz glutinoso con relleno　艾窝窝

(Plato del restaurante Chunyanlou, Beijing)　春宴楼饭庄制作

Meriendas de Beijing
北京小吃

(Plato del restaurante Chunyanlou, Beijing)
春宴楼饭庄制作

Los platos que aparecen en las fotos, menos los que se señalan expresamente, fueron preparados por Wang Defu y Zhang Tieyuan, maestros de cocina del restaurante Liuquanju, Beijing.

本书照片上的菜肴，除已署名者外，均为北京柳泉居厨师王德福、张铁元制作。

Recetario

Carnes

TOCINO "PIEL DE TIGRE"

虎 皮 肉 *Hupi rou*

INGREDIENTES:

500 grs. de tocino con piel
75 grs. de azúcar
10 grs. de salsa de soya
2,5 grs. de sal
10 grs. de vino amarillo
10 grs. de puerro
10 grs. de jengibre
una de las puntas de un anís estrellado
500 grs. de aceite de maní (se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Utilizar un pedazo cuadrado de tocino y pincharlo con un palillo o similar, para chamuscar luego la piel sobre una llama; luego sumergirlo en agua templada hasta que se infle (aproximada-

mente medio día), cepillar, lavar y secar con una tela; tajar la piel cada 9 mm hasta alcanzar la grasa y volver a limpiarla.

2. Cortar el puerro en trozos y golpear el jengibre para ablandarlo.
3. Poner el tocino con el pellejo hacia arriba en una olla con agua que lo cubra, calentar a fuego vivo y cuando rompa el hervor espumar, incorporar la salsa de soya, vino, azúcar, sal, jengibre, puerro y anís estrellado; continuar a fuego moderado hasta que quede semicocido, dar vuelta el tocino y seguir cocinando hasta que quede cocido; sacar y colocar en un tazón grande con la piel hacia abajo. Acto seguido, verter una parte del caldo de la olla sobre el tocino suprimiendo el puerro, jengibre y anís estrellado. Cocinar al vapor durante 20 minutos, a fuego denso, y disponer en una fuente llana.
4. Cocinar el resto del caldo en la sartén hasta que se espese y volcar sobre el tocino, que queda con aspecto de piel de tigre.

LOMO A LA MANTECA

過 油 肉 *Guoyou rou*

INGREDIENTES:

200 grs. de lomo de cerdo
5 grs. de brotes de bambú en conserva
7 grs. de pepino
5 grs. de puerro en tajadas
2 grs. de jengibre picado
5 grs. de ajo en tajadas
2 grs. de pasta de soya
1 huevo
85 grs. de fécula remojada
50 grs. de caldo de gallina
2 grs. de vinagre
10 grs. de salsa de soya
1 gr. de sal
1 gr. de vino amarillo
2,5 grs. de Weijing
5 grs. de aceite de sésamo

500 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 75 grs.)

PREPARACION:

1. Limpiar bien el lomo y cortar en tajadas de 60 mm de largo, 36 mm de ancho y 3 mm de grosor; mezclar en un tazón grande con el huevo, aceite de sésamo, pasta de soya, 2,5 grs. de salsa de soya, sal y 75 grs. de fécula remojada, dejando 6 horas para que tome bien los gustos.
2. Cortar los brotes de bambú en 30 mm de largo y 15 mm de ancho; el pepino en rebanadas de tamaño similar a las de bambú; mezclar ambas con el caldo de gallina, vino, Weijing, 7,5 grs. de salsa de soya y 10 grs. de fécula remojada.
3. En una sartén con manteca de cerdo derretida ya caliente, a fuego vivo, freír rápidamente las rebanadas de lomo para que se separen — alrededor de 5 segundos — y escurrirlas. Volver a poner la sartén a fuego denso, con 15 grs. de manteca de cerdo derretida. Una vez caliente saltear el puerro, jengibre picado y ajo hasta que despidan aroma, agregar el lomo rebanado, añadir el vinagre y la preparación 2); dar algunas vueltas y rociarle 15 grs. de manteca de cerdo, derretida. ¡Buen provecho!

TOCINO CON ALMENDRAS DE DAMASCO

杏 核 肉 *Xinghe rou*

INGREDIENTES:

500 grs. de tocino con piel
30 grs. de almendras de damasco (albaricoque)
50 grs. de azúcar candi
7,5 grs. de fécula remojada
100 grs. de salsa de soya
50 grs. de vino amarillo
5 grs. de puerro en trozos
5 grs. de jengibre rebanado
25 grs. de manteca de cerdo, derretida

PREPARACION:

1. Cortar el tocino en cuadraditos de 15 mm; mojar las almendras descascaradas en agua hervida, luego sacarles la telilla y envolverlas con gasa.
2. En una sartén, a fuego vivo, calentar la manteca de cerdo derretida y 25 grs. de azúcar candi hasta que tomen un rojo oscuro, agregar los cuadrados de tocino, y una vez que éstos enrojezcan incorporar el puerro, jengibre, salsa de soya, vino, una cantidad de agua que cubra el tocino y las almendras envueltas; cuando hierva volcar todo en una cazuela de barro y continuar cocinando a fuego moderado, cuidando de remover para que no se peguen en el fondo.
3. Cuando el tocino ya esté semicocinado incorporar el azúcar candi restante y seguir calentando hasta que quede bien cocido, retirar la cazuela del fuego, abrir los envoltorios y poner las almendras en un tazón grande, nivelándolas; sobre ellas, disponer el tocino con el pellejo hacia abajo y volcarle un poco del caldo de la cazuela; cocinar este tazón al vapor unos minutos y verter sobre una fuente llana. En la sartén espesar con la fécula el líquido restante del tazón y verter sobre la fuente.

TOCINO CON PIÑA

松子扒肉 *Songzi pa rou*

INGREDIENTES:

500 grs. de tocino
30 grs. de ananá (piña) frito y machacado
2 huevos
25 grs. de azúcar candi
15 grs. de puerro
25 grs. de jengibre
350 grs. de caldo de gallina
75 grs. de salsa de soya
65 grs. de vino amarillo
un poco de Weijing
50 grs. de fécula remojada
unos huesos de cerdo
un poco de fécula seca
500 grs. de aceite de maní (se consumen unos 30 grs.)

PREPARACION:

1. Utilizar un cuadrado de tocino, limpiarlo y dividir horizontalmente. Chamuscar una mitad de piel y una delgada capa de grasa (10 mm de grosor); la otra capa de carne magra y grasa. El cuadrado con piel se debe poner en agua tibia para ablandar, después limpiarlo bien y secar con un paño; disponer en una tabla con la piel hacia abajo y hacer tajos romboidales sobre la carne. Cortar la grasa del otro cuadrado en cubitos y picar la carne magra, mezclando ambas en un tazón grande junto con la piña, 15 grs. de jengibre picado, 15 grs. de salsa de soya, 15 grs. de vino, un huevo y 20 grs. de fécula remojada.
2. Untar, apretando con la mano, la fécula seca sobre la carne con piel, luego ponerle la mezcla 1), dar algunos golpes con cuchillo para que la mezcla penetre en los tajos, emparejar con la mano, apretando especialmente en los bordes para que no se separe; después esparcir la mezcla de un huevo y 30 grs. de fécula remojada.
3. En una sartén con aceite de maní ya caliente, a fuego vivo, freír la preparación 2) hasta que ambos lados se doren y sacarla.
4. En una cazuela de barro poner prime-

ramente los huesos de cerdo para que no se pegue, luego la carne frita con la piel hacia abajo, puerro, jengibre, 60 grs. de salsa de soya, 50 grs. de vino amarillo, azúcar candi, Weijing y caldo de gallina; calentar a fuego moderado, con tapa, hasta que hierva, continuar cocinando durante 40 minutos y después dar vuelta la carne. Cuando toda la carne tome un color oscuro, darle otra vuelta hasta que quede bien cocida y colocar sobre una fuente grande, desechando los huesos.

FILETES CON SALSA DE REQUESON DE SOYA FERMENTADA

酱 爆 肉 條 *Jiang bao routiao*

PRESENTACION:

Presenta colores moreno, blanco y verde, mientras su brillo agrada a la vista. Muy frescos y tiernos, tienen sabor algo dulce.

INGREDIENTES:

- 200 grs. de lomo de cerdo
- 50 grs. de brotes de bambú en conserva, remojados
- 50 grs. de pepino
- 10 grs. de tirillas de puerro
- 5 grs. de ajo en tirillas
- 2 grs. de jengibre picado
- 25 grs. de clara de huevo
- 10 grs. de salsa de requesón de soya fermentada
- 5 grs. de azúcar

10 grs. de salsa de soya
2,5 grs. de Weijing
55 grs. de fécula remojada
10 grs. de manteca de cerdo, derretida
25 grs. de caldo de gallina
500 grs. de aceite de maní (sólo se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar el lomo en filetes de 60 mm de largo, 6 mm de ancho y 6 mm de grosor. Mezclar la clara, fécula (50 grs.) y agua (25 grs.), amasando los filetes en esta mezcla.
2. Cortar los brotes de bambú y el pepino en pedazos de 45 mm de largo y 6 mm de ancho y 6 mm de grosor, y remojarlos un poquito en agua bien caliente.
3. Mezclar el caldo de gallina, fécula (5 grs.), salsa de requesón de soya fermentada, salsa de soya, azúcar y Weijing.
4. Poner una sartén china (o cacerola, en su defecto) con aceite de maní en fuego denso hasta que se caliente; echar los filetes y cuando se extiendan y blanqueen, escurrirlos.
5. Luego poner en el fuego fuerte la sartén con 10 grs. de aceite de maní, saltear las tirillas de puerro y ajo y jengibre picado para enseguida agregar los brotes de bambú, pepinos y filetes de lomo; añadir entonces el preparado 3) y fritarlos removiendo unos segundos. Después de sacarlos se colocan en una fuente y finalmente se les vierte la manteca de cerdo derretida.

LOMO AL CULANTRO

芫爆里脊 *Yuan bao liji*

INGREDIENTES:

250 grs. de lomo de cerdo
100 grs. de culantro (cilantro)
10 grs. de puerro en tirillas
10 grs. de ajo en tajadas
10 grs. de esencia de jengibre
25 grs. de clara de huevo
5 grs. de vinagre
10 grs. de vino amarillo
4 grs. de Weijing
3 grs. de sal
25 grs. de fécula remojada
2 grs. de pimienta molida (puede ser blanca o negra)
25 grs. de aceite de sésamo
750 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar el lomo diagonalmente en tajadas de 30 mm de largo y 24 mm de ancho; cuanto más finas, mejor. Ponerlas en agua fría durante media hora para quitarles la sangre y luzcan más blancas. Exprimir con la mano para quitarles el líquido; mezclar en un tazón con 2,5 grs. de vino, 1 gr. de Weijing, clara y fécula remojada.
2. Se corta el culantro limpio en trozos de 30 mm de largo, mezclando luego con las tirillas de puerro, ajo, 7,5 grs. de vino, 3 grs. de Weijing, sal, esencia de jengibre, vinagre y pimienta molida.
3. En una sartén con manteca de cerdo derretida ya semicaliente, a fuego denso, freír las tajadas de carne con rapidez para que se separen; una vez que se extiendan, escurrir.
4. En la sartén con 15 grs. de aceite de sésamo ya caliente, echar los ingredientes 2), revolver un poco e incorporar las tajadas de carne, dar algunas vueltas y rociar 10 grs. de aceite de sésamo.

LOMO FRITO "SAUCE LLORON"

蕃茄腰柳 *Fanqie yaoliu*

INGREDIENTES:

200 grs. de lomo de cerdo
12 grs. de brotes de bambú en conserva, remojados
12 grs. de pepino
12 grs. de jamón cocido
100 grs. de pasta de tomate
15 grs. de caldo de gallina
20 grs. de harina de trigo
35 grs. de azúcar
7 grs. de fécula remojada
7 grs. de vinagre
10 grs. de vino amarillo
un poco de sal y Weijing
un huevo
35 grs. de manteca de cerdo, derretida
500 grs. de aceite de maní (se consumen unos 35 grs.)

PREPARACION:

1. Dividir verticalmente el lomo, en uno

de los lados de ambos trozos hacer un tajo sesgado cada 4-5 mm que penetre hasta la mitad de la carne; en los otros lados tajar verticalmente cada 4-5 mm, también hasta la mitad de la carne; luego enharinarlos.
2. Cortar los brotes de bambú, pepino y jamón en cubitos de 3 mm; mezclar la pasta de tomate, caldo de gallina, azúcar, vino, vinagre, Weijing, sal, fécula remojada y 10 grs. de agua.
3. Pasar los trozos de lomo por el huevo batido.
4. En una sartén con aceite de maní ya caliente, a fuego moderado freír los trozos de carne tres minutos hasta que queden cocidos; cortar en tajadas finas y disponer en una fuente llana, — parecen ramas de sauce llorón.
5. En la sartén con manteca de cerdo derretida caliente, a fuego vivo, saltear un poco todos los cubitos y luego echarles la mezcla 2). Por último verter sobre las tajadas de carne.

ARROLLADOS DE TOCINO

炸卷肉 *Zha juanrou*

INGREDIENTES:

150 grs. de tocino entreverado
una tortilla de 3 ó 4 huevos batidos (diám. 18 cm)
10 grs. de harina de trigo
15 grs. de fécula remojada
5 grs. de puerro picado
5 grs. de jengibre picado
1,5 grs. de pimienta silvestre en polvo
5 grs. de sal pimentada
1,5 grs. de sal
5 grs. de vino amarillo
1 gr. de Weijing
25 grs. de caldo de carne
5 grs. de aceite de sésamo
500 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 40 grs.)

PREPARACION:

1. Picar bien el tocino; mezclarlo con puerro, jengibre, pimienta silvestre en

polvo, vino, sal, Weijing, fécula (5 grs.), aceite de sésamo y caldo.
2. Poner lo anterior sobre la tortilla de huevos y envolver unas tres cuartas partes formando un rollo de 150 mm de largo y 18 mm de grosor; dejar un extremo de la tortilla — unos 60 mm — para untar la mezcla de fécula (10 grs.), harina y agua (10 grs.), lo que servirá para pegar el rollo. Luego, aplastar éste con la mano, ligeramente, hasta que quede de unos 30 mm de ancho y 6 mm de grosor. Por fin, cortarlo en trozos de 9 mm.
3. Poner una sartén con manteca de cerdo derretida en el fuego denso; cuando esté algo caliente, freír los rollos hasta que se doren.
4. Una vez fritos los rollos, presentarlos con platillos de sal pimentada para cada comensal. Se suele (a gusto) pasar cada rollo por dicha sal antes de llevarlo a la boca.

PANTORRILLA GUISADA*

鍋燒小蹄膀 *Guoshao xiaotipang*

INGREDIENTES:

500 grs. de pantorrilla de cerdo
un huevo
50 grs. de fécula remojada
10 grs. de harina de trigo
5 grs. de puerro en trozos
5 grs. de jengibre
5 grs. de canela
5 grs. de azúcar
50 grs. de salsa de soya
un poco de sal pimentada
5 grs. de vino amarillo
500 grs. de aceite de maní (se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Chamuscar la piel de la pantorrilla, ponerla en agua tibia para que se infle, raspar la piel quemada y lavar; poner en una olla con la parte de piel hacia abajo, agregar 750 grs. de agua, salsa de soya, vino, azúcar, puerro, jengibre y canela, calentar a fuego denso hasta que rompa el hervor, espumar y continuar cocinando durante dos horas a fuego moderado. Dar vuelta y seguir una hora más hasta que la carne quede bien cocida; sacar la pantorrilla y pasarla por la harina, y sobre ésta adherir la mezcla de huevo y fécula.
2. En una sartén con aceite de maní semicaliente, a fuego denso, freír un poco la pantorrilla hasta que se dore por ambos lados; sacar y cortar en filetes de 60 mm de largo y 12 mm de ancho, disponer en una fuente llana de forma que queden como la pantorrilla original. Antes de comer cada filete, pasarlo por la sal pimentada, que se servirá en platillo aparte.

* Queda muy bien acompañar este plato con panecillos de sésamo cuya receta figura en el cap. "Meriendas" de este libro.

CARNE PICADA SALTEADA*

炒 肉 末　　*Chao roumo*

INGREDIENTES:

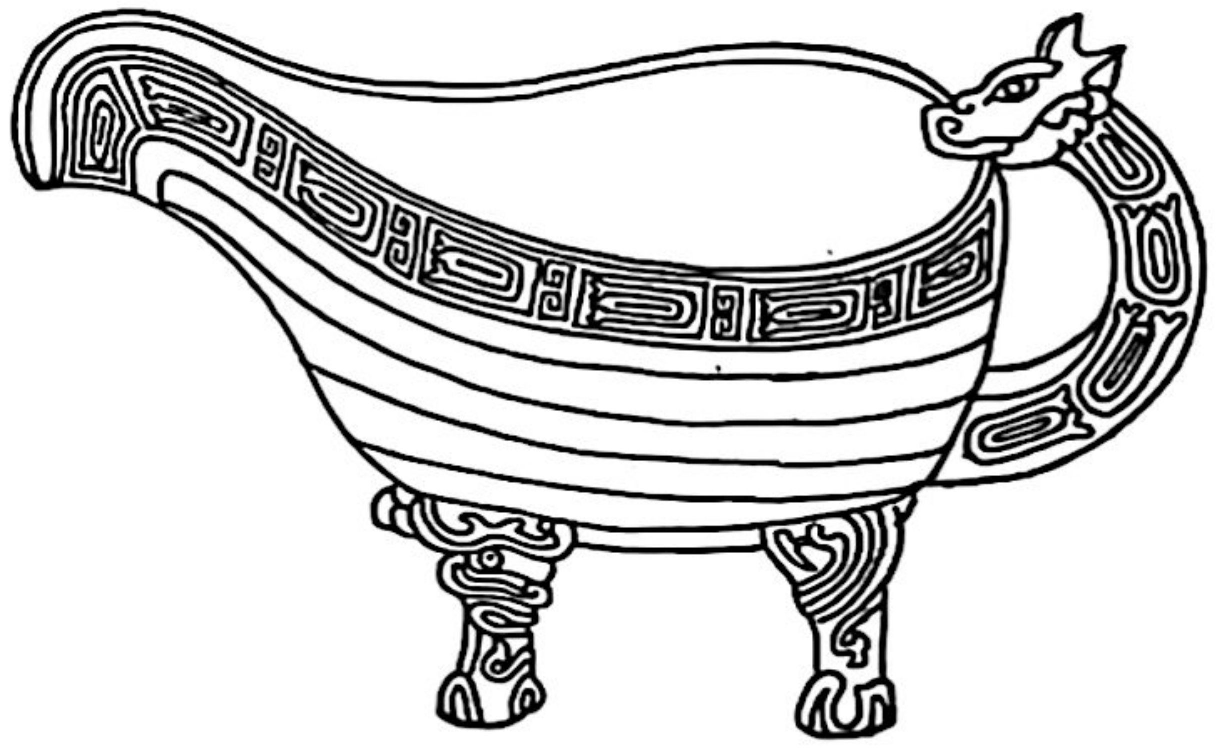
500 grs. de pantorrilla de cerdo
10 grs. de pasta de soya
10 grs. de azúcar
un poco de sal
20 grs. de vino amarillo
50 grs. de salsa de soya
un poco de Weijing y salsa caramelo
5 grs. de puerro picado
2 grs. de jengibre picado
5 grs. de aceite de sésamo

---

* Los beijineses suelen comer esta carne picada dentro de un panecillo de sésamo (ver receta pág. 213). Se abre con una cucharita, sacando algo de miga y se rellena con la carne. Este plato formaba parte de la Cocina Imperial, y ahora es uno de los más conocidos del Restaurante Fangshan.

PREPARACION:

1. Picar la carne y saltear uno o dos minutos en una sartén sin aceite, a fuego vivo. Si se pega, bajar la llama hasta que la manteca se derrita: entonces sacar del fuego.
2. Sacar la manteca derretida que queda en la sartén y entonces tostar la pasta de soya, azúcar, sal, salsa de soya y salsa caramelo, a fuego fuerte, luego agregar el puerro y jengibre hasta que despida aroma, añadir el aceite de sésamo, vino y Weijing, dar algunas vueltas y ¡a la mesa!



HONGOS RELLENOS

香菇肉餅 *Xianggu roubing*

INGREDIENTES:

- 100 grs. de hongos secos, grandes
- 200 grs. de lomo de cerdo
- 15 grs. de brotes de bambú en conserva, remojados
- 10 grs. de camaroncitos chinos secos
- 250 grs. de caldo de gallina
- 25 grs. de clara de huevo
- 3 grs. de fécula remojada
- 25 grs. de salsa de soya
- 10 grs. de vino amarillo
- 1 gr. de sal
- 1,5 grs. de azúcar
- 2 grs. de Weijing
- 0,5 gr. de jengibre
- 500 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 80 grs.)

PREPARACION:

1. Seleccionar hongos grandes (diám. 3

cm) y remojarlos en agua caliente una hora antes de cocinar, despojarlos del tallito, lavarlos y exprimirlos laminando.
2. Cortar finitos los brotes de bambú.
3. Picar el lomo de cerdo como también los camaroncitos, remojados antes en agua caliente, y el jengibre. Entreverar todo eso con la clara de huevo, salsa de soya (10 grs.), sal, Weijing (1 gr.), azúcar (0,5 gr.), vino amarillo (5 grs.) y fécula remojada (2,5 grs.).
4. Poner el preparado 3) sobre los hongos, empujándolo con palillos hasta que penetre en ellos. Levantar el borde de los hongos para que no caiga el relleno.
5. Calentar la manteca de cerdo en una sartén y echar los hongos rellenos de carne en tandas de un minuto. No deben freírse mucho y la manteca de cerdo no necesita estar muy caliente.
6. Al sacar los hongos, ponerlos con la carne hacia abajo en una sartén china, y sobre ellos incorporar las tajadas de brotes de bambú. Enseguida, añadir la salsa de soya (15 grs.), vino amarillo (5 grs.), Weijing (1 gr.), azúcar (1 gr.) y caldo de gallina; colocar esta sartén a

fuego lento, tapar, dejar una hora y volver a subir el fuego unos segundos. Mezclar con la fécula y finalmente verter la manteca de cerdo derretida (15 grs.).

CARNE VACUNA REHOGADA

煨牛肉 *Wei niurou*

INGREDIENTES:

2.500 grs. de garrón vacuno
65 grs. de azúcar
750 grs. de salsa de soya
75 grs. de vino amarillo
10 grs. de canela
10 grs. de anís estrellado
20 grs. de puerro en trozos
40 grs. de jengibre en pedazos
125 grs. de aceite de maní

PREPARACION:

1. Cortar la carne en cuadrados de 30 mm; en una sartén con aceite de maní semicaliente, a fuego vivo, saltearla hasta que se dore; calentar una olla con agua, a fuego denso, cocinando en ella la carne hasta que comience a hervir, espumar y sacar la carne y lo grasoso de la superficie con una cuchara.

2. Poner la carne cocida y lo grasoso en otra olla, echarle agua para cubrir la carne, junto al puerro, jengibre, canela, anís estrellado, azúcar, salsa de soya y vino; cocinar con tapa. Una vez que hierva bajar el fuego y continuar cocinando durante 5 horas cuidando de dar algunas vueltas. Cuando quede bien cocida, sacarla. (Si hay carne todavía muy dura se puede sacar primero la que esté tierna; cuando la dura quede cocida, volver a echar la otra en la olla, cocinar otro poco y servir.)

CARNE VACUNA SALTEADA

爆 牛 肉 *Bao niurou*

INGREDIENTES:

200 grs. de lomo vacuno
15 grs. de puerro
un poco de jengibre picado
2 grs. de ajo rebanado
5 grs. de retoños de ajo (o brotes de ajo de invernadero)
50 grs. de salsa de soya
5 grs. de vino amarillo
5 grs. de vinagre
20 grs. de fécula remojada
500 grs. de aceite de sésamo (se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Tajar el lomo — 30 mm de largo —, mezclar en un tazón con 25 grs. de salsa de soya, fécula remojada y un poco de agua. Cortar en trozos el puerro y los retoños de ajo, en unos 30 mm de largo.

2. En una sartén con aceite de sésamo ya bien caliente, a fuego vivo, saltear el lomo cuidando que las tajadas no se peguen, y después de unos 20 segundos escurrirlas.
3. En la sartén con 25 grs. de aceite de sésamo caliente, a fuego vivo, revolver el puerro, jengibre y ajo hasta que despidan aroma, echar las tajadas de lomo salteadas, luego agregar vinagre, 25 grs. de salsa de soya, vino y un poco de agua. Dar algunas vueltas y poner los retoños de ajo. ¡Buen provecho!

RABOS RELLENOS

瓤 牛 尾 *Rang niuwei*

INGREDIENTES:

- 2 rabos vacunos
- 150 grs. de carne de lisa (o pescado similar)
- 25 grs. de hongos
- 10 grs. de zanahoria
- 50 grs. de clara de huevo batida
- 25 grs. de fécula remojada
- 7,5 grs. de jengibre rebanado
- 7,5 grs. de puerro en trozos
- 7,5 grs. de sal
- 4 grs. de Weijing
- 25 grs. de vino amarillo
- 1.150 grs. de caldo de gallina
- 10 grs. de grasa de pato
- 1 lt. de aceite de sésamo (se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar los rabos por la articulación y

sumergirlos en agua fría durante cinco minutos. Luego, pasarlos por agua hirviendo.

2. Machacar la carne de pescado, con un poco de agua, hasta que se deshaga. Ponerla en un recipiente, agregar 1 gr. de vino, 0,5 gr. de sal, 1 gr. de Weijing, y 50 grs. de caldo y mezclar. Más tarde, añadir la clara y 20 grs. de fécula remojada, volviendo a entremezclar.
3. Cortar los hongos y la zanahoria en rebanadas finas y pasarles agua hirviendo.
4. Poner al fuego vivo una sartén con 1 lt. de aceite de sésamo. Una vez caliente, freír los rabos hasta dorarlos. Sacarlos con espumadera y colocarlos en un recipiente. Incorporarles 5 grs. de puerro, la misma cantidad de jengibre, 20 grs. de vino, 6,5 grs. de sal, 2 grs. de Weijing y 1 litro de caldo. Tapar el recipiente y pasar a cocinarlo al vapor (2-3 horas) hasta que separe el hueso de la carne. Quitar el hueso (sin que se deforme el resto) y rellenar con el preparado 2). Colocar estos rabos rellenos en una fuente que se ha untado de antemano con un

poco de aceite. Volver a cocinarlos al vapor, 15 minutos.

5. Poner al fuego vivo una sartén con 5 grs. de grasa. Cuando esté caliente, poner 2,5 grs. de puerro y lo mismo de jengibre; saltearlos. Cuando tomen color dorado, agregar 4 grs. de vino y 100 grs. de caldo. Al hervir la sopa, bajar la llama para continuar cocinándola unos minutos. Entonces sacar el puerro y jengibre y añadir 0,5 gr. de sal, 1 gr. de Weijing y las rebanadas de hongo y de zanahoria. Continuar cocinando un minuto.
6. Las zanahorias y hongos servirán de guarnición a los rabos rellenos. Se sigue hirviendo la sopa, a fuego vivo, agregando 5 grs. de fécula remojada para que se espese. Volcarla sobre el preparado anterior y rociar con 5 grs. de grasa.

MONDONGO TRICOLOR

炒芙蓉肚 *Chao furong du*

INGREDIENTES:

250 grs. de mondongo vacuno
5 grs. de pepino
5 grs. de zanahoria
25 grs. de clara de huevo
5 grs. de leche
1 gr. de puerro picado
1 gr. de esencia de jengibre
0,5 gr. de sal
2,5 grs. de Weijing
2,5 grs. de vino amarillo
7,5 grs. de fécula remojada
750 grs. de grasa de pato (en su defecto, sustituir por manteca de cerdo)

PREPARACION:

1. Dejar el mondongo sumergido en agua fría durante 10 minutos para que se endurezca. Tajarlo diagonalmente — alrededor de 36 × 30 mm — y "amasar" en la mezcla de 7 grs. de fécula, sal y clara.

2. Rebanar la zanahoria y pepino — 30 × 12 mm —. Pasar la zanahoria por agua hirviendo.
3. Poner al fuego vivo una sartén con 750 grs. de grasa. Cuando esté semicaliente, echar las rebanadas de mondongo y freír 5-10 segundos separándolas para que no se peguen entre sí. Dejar que se escurran en un colador.
4. En la sartén se dejan unos 15 grs. de grasa y se vuelve a poner al fuego vivo. Cuando esté bien caliente, incorporar el puerro y poco después la zanahoria y pepino. Voltear unos segundos, añadir las rebanadas de mondongo, vino, esencia de jengibre, leche y Weijing. Mezclar bien. Finalmente, poner el resto de la fécula remojada para que el jugo se dense y rociar 10 grs. de grasa derretida.

TAJADAS ESTOFADAS DE CABRA

焖 羊 肉 *Men yangrou*

INGREDIENTES:

- 200 grs. de carne de pierna trasera de cabra
- 50 grs. de puerro, parte blanca en pedazos romboidales
- 10 grs. de esencia de jengibre
- 10 grs. de ajo rebanado
- 20 anís en grano
- 25 grs. de esencia de pimienta silvestre
- 10 grs. de fécula remojada
- 25 grs. de salsa de soya
- 2,5 grs. de Weijing
- 25 grs. de aceite de sésamo
- 50 grs. de aceite de maní

PREPARACION:

1. Cortar la carne en tajadas de 54 mm de largo × 36 mm de ancho × 2 mm de alto. Pasarlas como amasando en la

mezcla de la fécula remojada, 10 grs. de salsa de soya y la esencia de pimienta.

2. Poner al fuego vivo una sartén con el aceite de maní. Cuando esté semicaliente, poner los granos de anís. Freírlos hasta que amarilleen. Entonces, incorporar el puerro, ajo, y la carne, volteándolos unos 5 segundos. Cuando la carne toma color amarillo-blancuzco, añadir inmediatamente 15 grs. de salsa de soya, la esencia de jengibre, Weijing y unos 20 grs. de agua fría. Tapar la sartén y bajar la llama para estofarlos un minuto.
3. Finalmente, alzar la llama y rociar el aceite de sésamo.

COSTILLAR OVINO, AL GUSTO

手抓羊肉 *Shou zhua yangrou*

INGREDIENTES:

1 kg. de carne ovina con hueso
25 grs. de culantro en trocitos (puede ser perejil)
15 grs. de puerro en trozos de 30 mm de largo
10 grs. de puerro picado
10 grs. de jengibre rebanado
5 grs. de jengibre picado
10 grs. de ajo picado
1 gr. de anís estrellado
1 gr. de pimienta silvestre
1 gr. de canela en rama
0,5 gr. de anís
0,5 gr. de pimienta negra molida
60 grs. de vinagre de arroz
60 grs. de salsa de soya
1 gr. de Weijing
10 grs. de vino amarillo
5 grs. de sal

5 grs. de aceite de sésamo
50 grs. de aceite picante

PREPARACION:

1. Hacer con la carne lonjas de 60 × 15 mm, de modo que cada una de ellas tenga hueso. Lavarlas bien. Darles un hervido, espumarlas y sacarlas.
2. Mezclar el puerro y ajo picados, culantro, salsa de soya, vinagre, Weijing, pimienta negra, aceite de sésamo y aceite picante.
3. En una cacerola, poner 1,5 litros de agua; apenas hierva agregar las lonjas de carne, anís, pimienta silvestre, canela, anís estrellado, puerro y jengibre rebanados, vino y sal. Tapar bien la cacerola y bajar la llama para cocinarlas hasta que estén muy blandas. Cada comensal se sirve, pasándolas antes por el preparado 2), que se presenta en platillos por separado.

DADOS SEMIFRITOS DE MONDONGO

油爆肚仁 *Youbao duren*

INGREDIENTES:

150 grs. de mondongo ovino
2 grs. de retoños de ajo en trozos de 6 mm de largo
1,5 grs. de puerro en trozos de 6 mm de largo
1 gr. de ajo picado
10 grs. de caldo de gallina
7,5 grs. de fécula remojada
1,5 grs. de vinagre
5 grs. de esencia de jengibre
5 grs. de vino amarillo
1,5 grs. de sal
2 grs. de Weijing
15 grs. de aceite de pimienta silvestre
500 grs. de manteca de cerdo (se consumen unos 20 grs.)

PREPARACION:

1. Quitar la piel y la grasa al mondongo ovino y cortarlo en dados de 18 mm. Pasarlos en agua hirviendo.
2. Mezclar con el caldo, la esencia de jengibre, vinagre, vino, sal, Weijing, fécula, ajo, retoños de ajo y puerro.
3. Poner al fuego vivo una sartén con la manteca de cerdo. Cuando esté humeando, freír los dados 2 segundos y sacar para que se escurran.
4. Poner en la sartén el aceite de pimienta silvestre. Ya caliente, ponerle los dados semipreparados. Saltearlos unas veces e incorporar la mezcla 2). Mover la sartén de tal manera que den vueltas durante 3 ó 4 segundos.

“CALDERO MONGOL”*

涮 羊 肉 *Shuan yangrou*

INGREDIENTES:

750 grs. de carne de carnero
250 grs. de cogollos de col china
250 grs. de vermicelli mojados en agua
100 grs. de pasta de sésamo
50 grs. de vino amarillo
un pedazo de requesón de soya fermentado**
50 grs. de flores de cebollino saladas***
50 grs. de salsa de soya
50 grs. de aceite picante
50 grs. de salsa de camarones****
50 grs. de vinagre
50 grs. de culantro picado
50 grs. de puerro picado

PREPARACION:

1. Elección de ingredientes: En China se utiliza con preferencia el carnero castrado, sin catinga, de la Mongolia Interior. Este carnero tiene en general 20 kg. de carne, pero sólo 7,5 kg. son de carne muy tierna y magra, que es la más adecuada para este plato. Colocar previamente la carne seleccionada, limpia, sin tendones ni membranas, en un refrigerador hasta que se enfríe para que luego pueda cortarse fácilmente en tajadas finas.
2. Corte: Cortar la carne a mano o a má-

* El caldero mongol que se utiliza especialmente para esta receta, que recibe su nombre, es una especie de caldero generalmente de bronce que mide alrededor de 30 cm de alto y 30 cm de diámetro. La parte central tiene una especie de hornillo con chimenea donde se quema carbón vegetal, entornado por una olla donde se ponen los ingredientes a cocinar. Primero se le ponen carbones ya encendidos por la boca de la chimenea, luego se llena la cavidad con más carbón. Sólo cuando la estufa esté bien encendida se puede cocinar la carne, ya que ésta necesita una temperatura muy alta. Casi siempre este caldero tiene una tapa redonda, con un agujero en el centro, que se aplica para que el agua hierva más rápido. Para apagarlo, es suficiente tapar la chimenea con un tazón lleno de agua fría. Se trata de un plato incorporado a la cocina típica de Beijing.

quina, en finas tajadas; por cada kilo se obtienen 160-200 tajadas de 180 mm de largo y 45 mm de ancho; disponerlas en una fuente llana.

3. Otros ingredientes: Poner en sendos platillos la pasta de sésamo, vino amarillo, requesón de soya fermentado previamente batido, flores de cebollino, salsa de soya, aceite picante, salsa de camarones, vinagre, puerro y culantro

---

** El requesón de soya fermentado se presenta en cuadraditos rojos que se venden ya hechos en el mercado. Los chinos suelen comerlo acompañados por sopa de arroz y panecillos cocidos al vapor. En este plato se le utiliza como condimento aprovechando su sabor especial. En este caso es necesario deshacerlo con un poco de agua hervida fría, para que forme una pasta.

*** Este condimento se aplica en esta receta por su fuerte olor a cebollino. En China, también se vende elaborado. Pero en caso de no poder comprarlo, se puede preparar en casa con el método siguiente: Lavar bien las flores y agregarles un poco de sal. Luego machacarlas hasta dejarlas como una pasta.

**** Esta salsa es muy sabrosa y está hecha sobre la base de camaroncitos de mar, de manera que despide el típico aroma de los productos marítimos. Se vende en botellas.

picados. Cada comensal se sirve a gusto de los citados condimentos, una vez que esté cocida la carne. Aunque hemos proporcionado una lista completa de condimentos no necesariamente deben utilizarse todos ellos. Los fundamentales son: la pasta de sésamo, vino amarillo, y salsa de soya, mientras los demás quedan al gusto de cada uno, o a la posibilidad de conseguirlos.

4. Método de preparación: Encender el caldero mongol. Llenar la olla con agua hasta unas 3/4 partes. Puede agregarse (a gusto), un poco de camarones y hongos para que aumente el sabor. Cuando rompa el hervor, introducir en el agua, con palillos, porciones no muy grandes de carne (en general, varias tajadas). Cada comensal coloca y cuida su propia porción. Una vez que ellas presenten un blanco grisáceo, cada cual las saca con sus propios palillos. Es muy típico comerlas con panecillos de sésamo y ajo dulzón, pasar las tajadas ya cocidas por los ingredientes 3) y comer inmediatamente. La col y vermicelli se cocinan también en este mismo caldo. Pueden cocinarse primeramente las tajadas de

carne y luego la col y vermicelli, o colocarse juntos, según el paladar de cada uno. El caldo queda muy rico y se sirve por último. Además, debe agregarse de vez en cuando más agua en la olla del caldero, para que el caldo no se espese demasiado.

ASADO A LA MANCHU

烤 肉 *Kao rou*

INGREDIENTES:

500 grs. de carne de oveja o carne tierna de vacuno
150 grs. de puerro
50 grs. de culantro
10 grs. de vino amarillo
75 grs. de salsa de soya
40 grs. de esencia de jengibre
5 grs. de Weijing
25 grs. de azúcar
30 grs. de aceite de sésamo

PREPARACION:

1. La selección de la carne es igual a la del "Caldero mongol".
2. Poner la carne seleccionada, limpia, sin tendones ni membranas en un refrigerador (hasta que se endurezca) para que pueda cortarse fácilmente en tajadas a mano o a máquina.

3. Cortar el puerro diagonalmente en tirillas de 30 mm de largo y el culantro en trozos de 15 mm de largo.
4. En un tazón grande mezclar la salsa de soya, vino, azúcar, esencia de jengibre, Weijing y aceite de sésamo.
5. Con un cepillo untar un poco de manteca de oveja derretida sobre una parrilla ya caliente; allí se colocan primero las tirillas de puerro y luego las tajadas de carne impregnadas con la mezcla 4). Cuando el puerro quede blando, entreverar con las tajadas de carne y el culantro; continuar hasta que la carne quede blanca, sacarla y poner en una fuente llana. Lo característico es comerlas junto con panecillos de sésamo y ajo dulzón.
6. Para el fuego, se usa generalmente el carbón, que puede reemplazarse por leña.

PINCHOS DE CARNERO

烤 羊 肉 串 *Kao yangrouchuan*

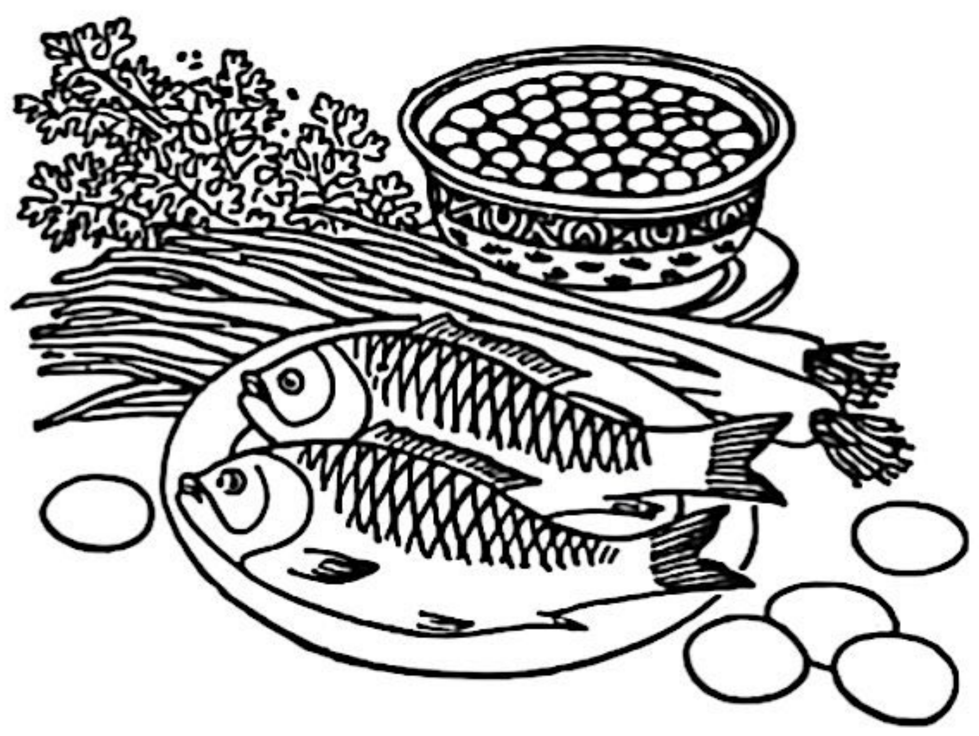
INGREDIENTES:

750 grs. de lomo de carnero
100 grs. de salsa de soya
un poco de: pimienta silvestre molida, sal y chile en polvo
5 grs. de Weijing
50 grs. de aceite de sésamo

PREPARACION:

1. Cortar la carne en redondeles de 45 mm de diámetro y 6 mm de grosor; salen alrededor de 70 pedazos. Se utilizan diez pinchos y cada uno contiene siete pedazos de carne, como promedio.
2. En un tazón poner la salsa de soya y 2 grs. de Weijing. Mezclar en un platito la pimienta silvestre molida, chile en polvo, sal y 3 grs. de Weijing.
3. Asar los pinchos con carne sobre una parrilla, a las brasas; durante el asado

por lo menos debe pasarse dos veces la salsa de soya con pincel sobre la carne, al mismo tiempo, esparcir un poco de sal y pimienta silvestre molida. Cuando la carne quede tierna, pasar con pincel el aceite de sésamo, continuar asando uno o dos minutos. ¡A la mesa!



Pescados

PESCADO CON VINAGRE Y PIMIENTA

醋椒魚 *Cujiao yu*

INGREDIENTES:

- 750 grs. de pescado mandarín
- 1 lt. de caldo de gallina
- 10 grs. de culantro
- 10 grs. de puerro
- 5 grs. de jengibre
- 2,5 grs. de pimienta blanca en polvo
- 50 grs. de vinagre de arroz
- 10 grs. de vino amarillo
- 5 grs. de esencia de jengibre
- 3,5 grs. de sal
- 2,5 grs. de Weijing
- 10 grs. de aceite de sésamo
- 50 grs. de manteca de cerdo, derretida

PREPARACION:

1. Limpiar el pescado y pasarlo primero por agua caliente y luego por agua fría; raspar la piel negra.
2. Marcar tajos cuadriculados en un lado y diagonales en el otro.
3. Preparar aparte culantro en trocitos; la mitad horizontal del puerro se corta en tirillas mientras se pica bien la otra parte.
4. Poner la sartén con manteca de cerdo derretida al fuego intenso. Una vez caliente, echar la pimienta y el puerro y jengibre picados. Cuando despida aroma añadir el caldo, esencia de jengibre, vino amarillo, sal y Weijing.
5. Antes de ponerlo en la sartén hay que pasar el pescado otra vez por agua caliente 4 ó 5 segundos, y colocarlo en el caldo con el lado de los tajos cuadriculados hacia arriba.
6. Cuando hierva el caldo bajar el fuego. Después de 20 minutos añadir tirillas de puerro, culantro y vinagre; finalmente, el aceite de sésamo.

PESCADO FRITO, CONDIMENTADO

乾 煎 魚 *Ganjian yu*

INGREDIENTES:

750 grs. de pescado mandarín
2 huevos
7 grs. de harina de trigo
1 gr. de retoños de ajo
7 grs. de vino dulce de arroz glutinoso
1 gr. de azúcar
3 grs. de sal
2 grs. de Weijing
100 grs. de manteca de cerdo, derretida

PREPARACION:

1. Pasar por agua caliente el pescado. Raspar la piel negra y secar el cuerpo.
2. Marcar tajos cada 10 mm y salar los cortes media hora antes de cocinar.
3. Cortar los retoños de ajo en trozos de 10 mm y mezclarlos con el vino dulce, azúcar y Weijing.

4. Pasar el pescado primeramente por harina y luego por los huevos batidos.
5. Calentar bien 40 grs. de manteca de cerdo, freír el pescado a fuego intenso y después de 20 segundos añadir 60 grs. de manteca de cerdo derretida; refreír diez minutos cada lado en fuego lento. Cuando el pescado se dore sacar la manteca derretida y poner la sartén en fuego denso después de echar el preparado 3), moviendo la sartén de modo tal que el pescado se dé vuelta; seguir moviendo hasta que todo se ligue.

GUISO DE DORADO

乾燒鯽魚 *Ganshao jiyu*

INGREDIENTES:

un dorado (500 grs.)
75 grs. de carne de cerdo picada
10 grs. de puerro picado
12 grs. de ajo machacado
12 grs. de jengibre picado
50 grs. de pasta picante con habas
10 grs. de salsa de soya
un poco de vinagre
10 grs. de azúcar
7 grs. de vino amarillo
12 grs. de vino dulce de arroz glutinoso
un poco de Weijing
250 grs. de aceite de maní (se consumen unos 100 grs.)

PREPARACION:

1. Limpiar bien el dorado y secarlo con una tela; hacer tajos en ambos lados del cuerpo.

2. En una sartén con aceite de maní ya caliente, a fuego denso, pasar el dorado por el aceite y sacarlo enseguida. Dejar 75 grs. de aceite en la sartén, echar la carne picada, saltearla hasta que se seque y agregar la pasta picante con habas; una vez que despida aroma incorporar el jengibre picado y ajo machacado, luego poner el dorado, vino amarillo, vino dulce de arroz glutinoso, salsa de soya, azúcar y una cantidad de agua que cubra el pescado. Al hervir, bajar la llama para cocinarlo hasta que quede semicocido y dar una vuelta; continuar cocinando hasta que quede tierno. Entonces verterlo sobre una fuente llana y esparcirle la mezcla de Weijing, puerro picado y vinagre.

PESCADO MANDARIN FRITO Y GUISADO

鍋焗桂魚 *Guota guiyu*

INGREDIENTES:

200 grs. de pescado mandarín
un huevo
3 grs. de harina de trigo
200 grs. de caldo de gallina
7 grs. de esencia de jengibre
7 grs. de salsa de soya
5 grs. de vino amarillo
un poco de sal
3 grs. de Weijing
15 grs. de aceite al puerro
250 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 30 grs.)

PREPARACION:

1. Utilizar dos pedazos de carne de pescado mandarín, cada uno de 100 grs. Golpearlos con el lomo de cuchillo para que se ablanden. Untar la salsa de soya

sobre la carne, luego enharinar ambos lados y por último untar el huevo batido.

2. En una sartén con manteca de cerdo derretida ya caliente, a fuego vivo, freír los trozos de pescado mandarín hasta que se doren.

3. En una olla a fuego fuerte, calentar el caldo de gallina, sal, Weijing, vino amarillo, resto de salsa de soya, esencia de jengibre y pescado dorado. Tan pronto hierva tapar y continuar cocinando, a fuego moderado; cuando absorba el líquido, rociarle el aceite al puerro.

CALDO DE GALLINA CON ROLLOS DE PESCADO

雞湯魚卷 *Jitang yujuan*

INGREDIENTES:

- una carpa negra (aproximadamente 500 grs.)
- 100 grs. de carne magra de cerdo
- 25 grs. de jamón cocido
- 50 grs. de clara
- 25 grs. de brotes de bambú, en conserva
- algunas hojas de arveja (guisante)
- 500 grs. de caldo de gallina
- un poco de sal
- 10 grs. de vino amarillo
- un poco de Weijing
- un poco de jengibre picado
- 3,5 grs. de fécula remojada
- un poco de aceite de sésamo

PREPARACION:

1. Limpiar bien la carpa y dividirla hori-

zontalmente en dos, quitando todo el espinazo; a continuación, cortar dos pedazos de carpa en postas de 60 mm de largo y 30 mm de ancho (Atención: es necesario usar cuchillos delgados y muy afilados para que la carne no se deshaga). Formar tirillas de jamón y brotes de bambú.

2. Picar la carne de cerdo y mezclar con 25 grs. de clara, 5 grs. de vino amarillo, un poco de Weijing, sal, jengibre picado y aceite de sésamo.
3. Entreverar la clara restante y la fécula remojada; adherir esta mezcla a las postas de carpa y poner un poco de la preparación 2) en un extremo de cada posta, enrollar con las manos y unirlo con la mezcla de fécula. Pasar brevemente los rollos por agua hirviendo.
4. Calentar en una olla el caldo de gallina, a fuego vivo; una vez que comience a hervir, incorporar los rollos de carpa y las tirillas de jamón y bambú. Cuando vuelva a hervir, echar la sal, Weijing y 5 grs. de vino amarillo, moviendo bien el caldo y finalmente poner, como adorno, las hojas de arveja.

EMPAREDADOS DE CARPA NEGRA Y JAMON

火腿魚 *Huotui yu*

INGREDIENTES:

75 grs. de carpa negra
75 grs. de jamón cocido
50 grs. de grasa de cerdo
50 grs. de clara de huevo
un poco de puerro y jengibre picados
18 grs. de fécula remojada
1 gr. de Weijing
5 grs. de vino amarillo
500 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar la parte central del jamón en rebanadas de 50 mm de largo, 22 mm de ancho y 2 mm de grosor; del mismo tamaño, la carpa negra y grasa de cerdo.
2. La grasa se entremezclará bien con el

vino, puerro, jengibre, Weijing, 8 grs. de fécula y 20 grs. de clara. A continuación, se le adherirá una tajada de jamón por un lado, cerrando el otro lado con carpa negra, o sea que la grasa queda en el medio.

3. Mezclar el resto de la clara con 10 grs. de fécula y un poco de harina.
4. Pasar los emparedados por la preparación 3) y freír con un poco de manteca de cerdo el lado de la carpa negra durante 3 ó 4 minutos, a fuego lento, luego el del jamón, 2 ó 3 minutos. Por fin, calentar toda la manteca de cerdo a fuego fuerte y volver a freír todos los emparedados hasta que se doren; servir de inmediato.

POSTAS DE PESCADO SALTEADAS

抓 炒 魚 片 *Zhuachao yupian*

INGREDIENTES:

150 grs. de pescado limpio (si es posible, pescado mandarín)
15 grs. de azúcar
100 grs. de fécula remojada
10 grs. de salsa de soya
7 grs. de vino amarillo
5 grs. de vinagre
2,5 grs. de puerro picado
2,5 grs. de jengibre picado
2,5 grs. de Weijing
30 grs. de manteca de cerdo, derretida
500 grs. de aceite de maní (se consumen unos 40 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar la carne de pescado en postas de 30 mm de largo, 24 mm de ancho y 4 mm de grosor; pasarlas "amasando" en 80 grs. de fécula remojada.

2. Mezclar la salsa de soya, vinagre, azúcar, vino, Weijing y 20 grs. de fécula.
3. Calentar el aceite de maní en una sartén china a fuego denso hasta que salga humo, y poner allí las postas una tras otra. Cuando el fuego esté muy fuerte hay que disminuirlo para que no se quemen. Sacar cuando se doren.
4. Poner 20 grs. de manteca de cerdo derretida en sartén a fuego denso, saltear el puerro y jengibre picados y luego incorporar el preparado 2); cuando el líquido se espese poner las postas hasta que todo se ligue y finalmente verter 10 grs. de manteca de cerdo derretida.

DADITOS BLANCOS DE PESCADO

白爆魚丁 *Baibao yuding*

INGREDIENTES:

750	grs. de pescado mandarín
25	grs. de clara batida
100	grs. de leche
50	grs. de fécula remojada
250	grs. de caldo de gallina
5	grs. de trozos de puerro
2,5	grs. de jengibre rebanado
2,5	grs. de esencia de ajo*
2,5	grs. de vinagre
10	grs. de vino amarillo
1,5	grs. de sal
1,5	grs. de Weijing
60	grs. de gordura de gallina, derretida

* Esencia de ajo: la preparación es igual que la de la esencia de jengibre. Machacar bien 2 dientes de ajo, luego agregar la cantidad equivalente en agua. Dejar unos minutos, colocar en una tela y exprimir para obtener la esencia.

PREPARACION:

1. Cortar el pescado ya limpio en daditos de 20 mm de largo y 15 mm de grosor y de ancho; remojarlos dos minutos en agua fría dejándolos escurrir después.
2. Luego mezclarlos con 1 gr. de sal y pasarlos como amasando en 35 grs. de fécula y clara.
3. Calentar el agua (un litro y medio) y vinagre hasta que hierva; echarle los daditos uno tras otro, cocinar dos minutos, sacarlos y enfriar con agua.
4. Poner 40 grs. de gordura de gallina en una sartén, al fuego denso; cuando esté semicaliente saltear el puerro y jengibre; acto seguido, añadir el vino (7,5 grs.) y caldo, dos minutos después sacar el puerro y jengibre, echando en cambio los daditos de pescado, Weijing (1 gr.) y sal (0,5 gr.); cocinar a fuego lento hasta que el caldo queda por la mitad y retirar el resto. Poner en la sartén la leche, vino (2,5 grs.) y Weijing (0,5 gr.), luego incorporar el resto de la fécùla, esencia de ajo, gordura de gallina (20 grs.) y saltear un poco.

TORTUGA AL VAPOR

清 蒸 甲 魚　　*Qingzheng jiayu*

INGREDIENTES:

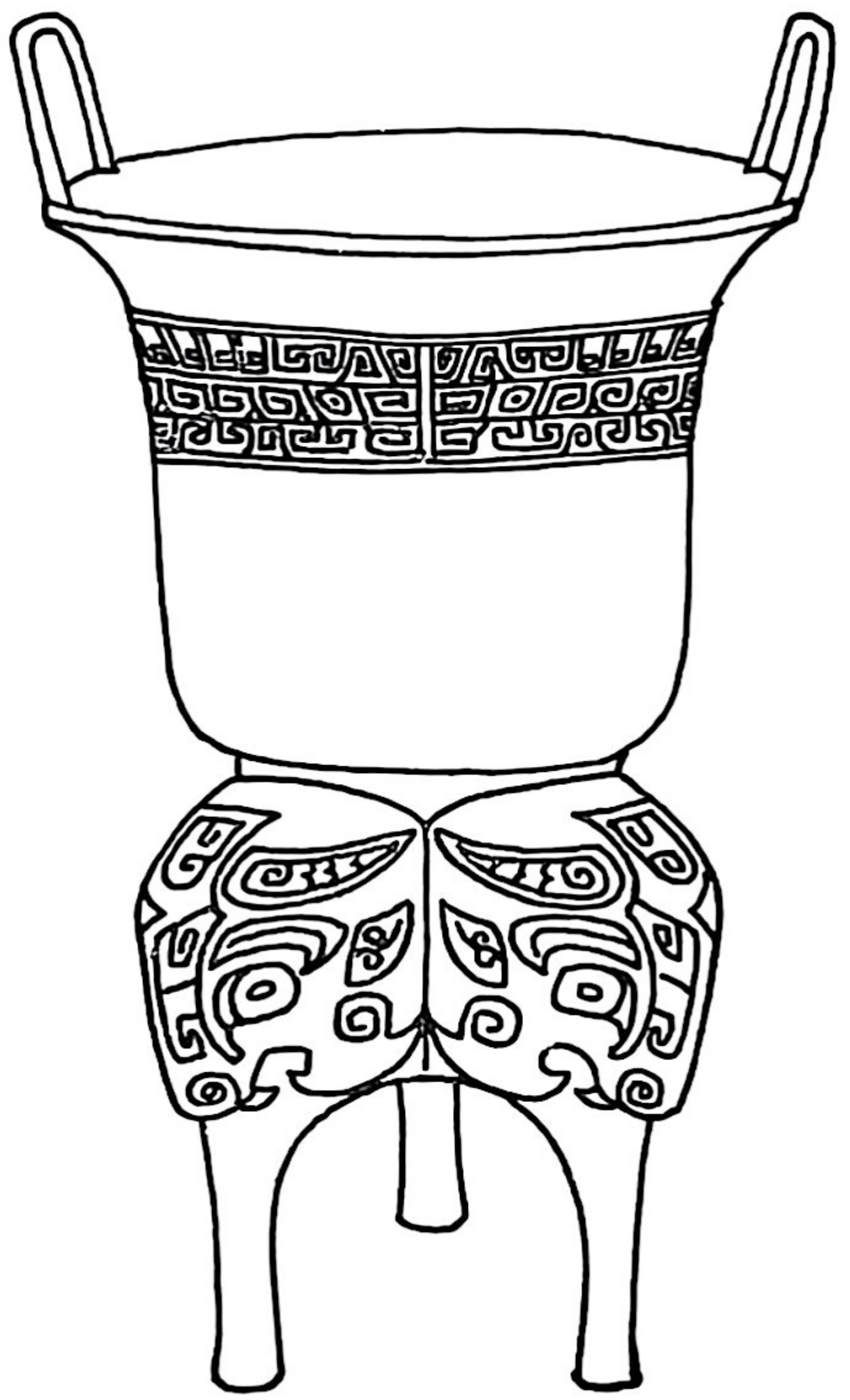
1	tortuga de 1 kg., aproximadamente
150	grs. de pechuga de gallina
400	grs. de muslos de gallina
15	grs. de trozos de puerro
5	grs. de jengibre
15	grs. de vino amarillo
3,5	grs. de sal
1,5	grs. de Weijing
1	gr. de pimienta molida
800	grs. de caldo de huesos de cerdo.

PREPARACION:

1. Poner una tortuga limpia en una olla con agua bien caliente, sobre fuego fuerte; al hervir el agua hay que disminuir el fuego y seguir cocinando con tapa durante media hora. Entonces se saca la tortuga.
2. Después de raspar la piel negra, cortar

las membranas que la unen al caparazón, quitar éste, sacar las vísceras y grasa, cortando la cola y patas; volver a limpiar el resto. Entonces cortar la carne en cuadrados de 30 mm y pasarlos en agua hervida para eliminar restos de sangre y olor, sacar y volver a lavarlos; finalmente ponerlos en un recipiente.

3. Cortar en mitades los muslos de gallina y pasarlos por agua hervida, colocarlos encima de los trozos de tortuga, añadir puerro, jengibre, vino, sal, pimienta y caldo (600 grs.); después de cocinar dos horas sacar el puerro, jengibre y muslos.
4. Golpear la pechuga con el lomo del cuchillo y mezclarla con el caldo frío (200 grs.)
5. Sacar la carne de tortuga y echar el líquido que ha quedado en el recipiente en una sartén, con fuego denso; una vez que hierva añadir una tercera parte del preparado 4) y batir en una misma dirección. Cuando vuelva a hervir quitar con una cuchara el aceite de la superficie y la pechuga; pasar la carne de tortuga en el caldo y volver a poner en el tazón. Hervir el líquido y el resto del preparado 4), sacar la pechuga (que puede comerse por separado), echar este caldo al tazón con la carne de tortuga y cocinarlo al vapor hasta que hierva. Servir como sopa.



ANGUILA ESTOFADA EN SALSA

紅煨鱔段 *Hongwei shanduan*

INGREDIENTES:

1 kg. de anguila sin aletas (Se recomienda elegir las vivas, ya que es peligroso consumir las muertas)
250 grs. de tocino con piel
15 grs. de ajo
10 grs. de puerro en trozos
10 grs. de jengibre rebanado
15 grs. de vino amarillo
25 grs. de vinagre
50 grs. de salsa de soya
40 grs. de azúcar candi
25 grs. de aceite de sésamo
25 grs. de culantro en trozos
un poco de pimienta molida
500 grs. de aceite de maní (se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Pasar la anguila sin aletas, bien limpia, en agua hirviendo, luego quitarle la viscosidad negra y cortar en trozos de 45 mm de largo.
2. Cortar el tocino — 60 mm de largo y 60 mm de ancho — y pasar por agua hirviendo.
3. En una sartén con aceite de maní ya caliente, a fuego vivo, freír los trozos de anguila un minuto y escurrir.
4. Poner una rejilla en el fondo de la olla*. Allí se coloca el ajo, en el centro, a su alrededor el puerro y jengibre, sobre todo esto las tajadas de tocino y más arriba los trozos de anguila; incorporar el azúcar, vino amarillo, salsa de soya, vinagre, y agua que cubra la carne de anguila. Calentar con la olla tapada, a fuego denso; cuando rompa el hervor continuar cocinando durante una hora, a fuego moderado, hasta que la anguila quede tierna. Entonces se sube el fuego

* Cuando se estofan o guisan pescados o carnes, es común colocar una rejilla en el fondo de la olla, con el fin de evitar que los ingredientes se peguen en ella. Esta rejilla no debe ser muy grande, de modo de evitar la necesidad de agregar mucha agua.

para evaporar el líquido. Sacar la anguila y las tajadas de tocino, y disponer en una fuente llana, desechando el puerro y jengibre, volcar el líquido de la olla sobre la anguila, espolvorear la pimienta, rociar el aceite de sésamo y adornar con el culantro.

ALETAS DE TIBURON A LA CAZUELA

砂鍋魚翅 *Shaguo yuchi*

INGREDIENTES:

- 500 grs. de aletas de tiburón remojadas
- 25 grs. de jamón
- 20 grs. de brotes de bambú en conserva, remojados
- 20 grs. de hongos
- 15 grs. de corazón de colza, o espinaca
- 750 grs. de caldo claro
- 1 litro de caldo de gallina
- 50 grs. de puerro
- 50 grs. de jengibre
- 30 grs. de vino amarillo
- 20 grs. de esencia de jengibre
- 3 grs. de sal
- 7,5 grs. de Weijing
- 25 grs. de gordura de gallina, derretida
- 75 grs. de manteca de cerdo, derretida

PREPARACION:

1. Cortar el jamón y los brotes de bambú en rebanadas de 30 mm de largo y 15 mm de ancho y los hongos en pedacitos; 30 grs. de puerro en trozos, 15 grs. en tirillas y 5 grs. picados; 30 grs. de jengibre en pedacitos y 20 grs. picados.
2. Poner las aletas de tiburón en agua fría dentro de una olla y calentar a fuego moderado hasta que hierva, sacar y remojar en agua fría; después de lavarlas, colocar en un tazón grande.
3. En una sartén con 25 grs. de manteca de cerdo derretida ya caliente, a fuego vivo, saltear las tirillas de puerro (7,5 grs.) y el jengibre picado (7,5 grs.), incorporar 500 grs. de caldo de gallina, 10 grs. de vino amarillo y 5 grs. de esencia de jengibre. Cuando hierva, volcar sobre el tazón grande que contiene las aletas, agregar 15 grs. de trozos de puerro y 15 grs. de jengibre trozado; cocinar al vapor durante 3 horas, sacar las aletas y lavarlas con agua hirviendo tres veces, para quitarles casi completamente el olor.
4. En la sartén con 25 grs. de manteca de cerdo derretida ya caliente, a fuego

vivo, saltear las tirillas de puerro (7,5 grs.) y jengibre picado (7,5 grs.), luego verter 500 grs. de caldo de gallina, 10 grs. de vino amarillo, 15 grs. de trozos de puerro y 15 grs. de pedazos de jengibre, 5 grs. de esencia de jengibre y las aletas; al hervir, se baja la llama y se sigue cocinando durante una hora. Entonces se sacan las aletas y se vuelven a lavar con agua hirviendo.
5. En la sartén con 25 grs. de manteca de cerdo derretida ya caliente, a fuego vivo, saltear 5 grs. de puerro picado y lo mismo de jengibre, luego incorporar el caldo claro, 10 grs. de vino amarillo, 10 grs. de esencia de jengibre, hongos, jamón, brotes de bambú, Weijing, sal, gordura de gallina derretida y las aletas. Después de hervir, se vuelca todo en la cazuela de barro, cocinando 20 minutos a fuego moderado. Finalmente, se agregan los corazones de colza y ¡a la mesa!

HOLOTURIAS AL PUERRO

葱 燒 海 参 *Congshao haishen*

INGREDIENTES:

1	kg. de holoturias secas remojadas
105	grs. de puerro
15	grs. de retoños de ajo
5	grs. de jengibre picado
27,5	grs. de esencia de jengibre
10	grs. de fécula remojada
200	grs. de caldo de gallina
27,5	grs. de azúcar
12,5	grs. salsa de soya
15	grs. de vino amarillo
un	poco de sal y Weijing
50	grs. de manteca al puerro
150	grs. de manteca de cerdo derretida

PREPARACION:

1. Poner las holoturias limpias en una olla con agua fría y calentar a fuego vivo; cuando hierva, continuar cocinando 5 minutos y sacarlas para escurrir.

Trozar 100 grs. de puerro y picar los 5 grs. restantes; también se trozan los retoños de ajo.

2. En una sartén con manteca de cerdo derretida, ya caliente, a fuego denso, freír los trozos de puerro hasta que se doren, sacarlos y colocarlos en un tazón grande; luego agregar en éste 50 grs. de caldo de gallina, 5 grs. de vino amarillo, 2,5 grs. de esencia de jengibre, 2,5 grs. de salsa de soya, 2,5 grs. de azúcar y un poco de Weijing. Cocinar al vapor dos minutos y suprimir el líquido.
3. En la sartén con 25 grs. de manteca de cerdo derretida ya caliente, a fuego vivo, dorar el azúcar (25 grs.), echarle el puerro y jengibre picados y las holoturias, darles algunas vueltas, añadir el vino amarillo (10 grs.) 150 grs. de caldo de gallina, 10 grs. de salsa de soya, 25 grs. de esencia de jengibre, sal, 20 grs. de manteca al puerro y un poco de Weijing. Cuando hierva continuar cocinando 5 minutos hasta que quede una tercera parte del caldo, dar algunas vueltas sobre fuego vivo y espesarlo con la fécula remojada, para luego verter sobre una fuente honda.

4. En una sartén con 30 grs. de manteca al puerro, a fuego denso, revolver algunas veces los retoños de ajo y trozos de puerro, disponiéndolos finalmente sobre las holoturias.

GLANDULAS DE CANGREJO CON "FLORES DE LOTO"

芙蓉蟹黄 *Furong xiehuang*

INGREDIENTES:

250 grs. de glándulas digestivas de cangrejos cocidos
300 grs. de clara
5 grs. de culantro
un poco de sal
25 grs. de vino amarillo
4 grs. de Weijing
250 grs. de caldo de gallina
un poco de pimienta molida
15 grs. de fécula remojada
un poco de vinagre
un poco de azúcar
10 grs. de puerro picado
10 grs. de jengibre picado
25 grs. de gordura de gallina, derretida
1 kg. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 175 grs.)

PREPARACION:

1. Batir la clara con un poco de sal y 2,5 grs. de fécula remojada. Trozar bien el culantro.
2. Mezclar un poco de sal, 7,5 grs. de fécula remojada, 10 grs. de vino amarillo, 2 grs. de Weijing y 200 grs. de caldo de gallina.
3. En una sartén con manteca de cerdo derretida algo caliente, a fuego vivo, freír un poco la clara batida 1) hasta que se endurezca y parezca una flor de loto.
4. Dejar en la sartén 25 grs. de manteca de cerdo derretida; cuando esté caliente (a fuego fuerte), echar 5 grs. de puerro picado y 5 grs. de jengibre picado, voltear y verterle la mezcla 2). Una vez que rompa el hervor incorporar el "loto", dar unas vueltas y verter sobre una fuente llana.
5. En la sartén con 75 grs. de manteca de cerdo ya caliente, a fuego vivo, saltear un poco 5 grs. de puerro picado y 5 grs. de jengibre, para luego incorporar las glándulas de cangrejo. Después de dar algunas vueltas, agregar 15 grs. de vino amarillo, 50 grs. de caldo de gallina, azúcar, vinagre y 2 grs. de Weijing. Cuando hierva, espesar con 5 grs. de fécula remojada y agregar la gordura de gallina derretida, volcando sobre el "loto" y esparciendo la pimienta molida y los pedacitos de culantro.

LANGOSTINOS ESTOFADOS

油焖大虾 *Youmen daxia*

INGREDIENTES:

500 grs. de langostinos
100 grs. de caldo de gallina
7,5 grs. de puerro picado
7,5 grs. de jengibre picado
5 grs. de retoños de ajo
15 grs. de vino amarillo
1 gr. de sal
2 grs. de Weijing
20 grs. de azúcar
50 grs. de manteca de cerdo, derretida
30 grs. de aceite de sésamo

PREPARACION:

1. Cortar los langostinos limpios en dos o tres trozos y los retoños de ajo en trozos de 30 mm de largo.
2. En una sartén con manteca de cerdo derretida ya semicaliente, a fuego denso, saltear el puerro, jengibre y langostinos, luego agregar vino amarillo, sal, azúcar, caldo de gallina, aceite de sésamo y Weijing; una vez que comience a hervir estofar con tapa durante cinco minutos, a fuego moderado. Después, utilizar el fuego vivo hasta que quede poco líquido, y antes de servir, esparcir por encima los trozos de ajo.

ÇAMARONES AL JAZMIN

茉莉蝦仁 *Moli xiaren*

INGREDIENTES:

1 kg. de camarones de río
25 flores de jazmín
25 grs. de fécula remojada
un poco de sal
5 grs. de vino amarillo
un poco de azúcar
un poco de esencia de jengibre
un poco de puerro picado
2 grs. de vinagre
750 grs. de aceite de sésamo (se consumen unos 75 grs.)

PREPARACION:

1. Limpiar bien los camarones, quitarles los caparazones y secarlos con una tela; mezclarlos con sal y la fécula remojada y dejar en el refrigerador durante una hora.
2. Lavar bien las flores de jazmín, y escurrir.

3. Cuando se ponga la sartén al fuego vivo se le echará enseguida un poco de aceite vegetal, que se sacara rápidamente. Esta acción permite que luego los ingredientes no se peguen al fondo. Entonces, incorporar el aceite de sésamo y cuando quede semicaliente, freír en él los camarones unos 10 segundos, separándolos para que no se peguen entre sí; escurrir.
4. Dejar en la sartén 5 grs. de aceite de sésamo, saltear un poco el puerro picado y luego agregar los camarones semifritos, azúcar, vinagre, vino amarillo y la esencia de jengibre. Se les da algunas vueltas antes de poner las flores de jazmín y un poco de agua. Cuando hierve, rociar 5 grs. de aceite de sésamo, dar una o dos vueltas y ya está pronto.

Aves

PATO LAQUEADO DE BEIJING

北京烤鴨 *Beijing kao ya*

INGREDIENTES:

Para este famoso plato, se emplea el pato cebado de Beijing. Este pato se ceba especialmente durante 60 días y alcanza a pesar de 2,5 a 3 kg.; así, su pechuga queda repleta, la piel es bien fina, tiene una capa de gordura muy gruesa y la carne resulta muy tierna y abundante. Por eso, este pato es muy indicado para asar. Debe tratarse en lo posible de utilizar aves de características similares.

PREPARACION:

I. Procesos de preparación antes del asado

1. *Insuflado de aire*

Poner un pato ya limpio sobre una tabla

y quitar las patas desde la articulación de la tibia; hacer un corte en el pescuezo y partir la tráquea y el esófago; sacar la lengua desde la boca. Con la mano izquierda se toma la cabeza y con la derecha se tira levemente hacia afuera el esófago, por el corte; entonces se introduce el pulgar de la mano izquierda hacia el buche para que se separe de los tejidos vecinos pero sin romperlo, y se deja el esófago en el pescuezo. Introducir con la mano derecha el pincho de una bomba de aire en el pescuezo, sujetando con la izquierda el pescuezo y el pincho. De ese modo se inyecta aire entre la gordura y los tejidos subcutáneos hasta que queden casi llenos de aquél. Se saca el pincho y se oprime con el índice izquierdo el pescuezo para que el aire no se salga; se toma el pescuezo y el ala derecha con el pulgar y el cordial izquierdos, tomando el muslo derecho con la mano derecha y poniendo la pechuga hacia arriba; se estruja con las dos manos desde los dos extremos del pato hacia el centro, a fin de que el aire se distribuya por todo el interior. Después de inyectar el aire no debe tocarse de

ninguna manera la parte inflada, ya que eso dejaría una mancha y perjudicaría la presentación del ave.

2. *Destripado*

Hay que colocar sobre una tabla el lomo del pato para que no salga el aire y se deforme. Mientras tanto, se continúan tomando con la mano izquierda el pescuezo y el ala derecha, y oprimiendo el pescuezo con el índice. Introducir el índice derecho en el ano para extraer el recto mientras la parte final de éste queda allí para obstruir la salida. Pulsar dos veces hacia atrás la axila derecha con el pulgar derecho para quitar el aire subcutáneo, luego hacerle un corte semicircular de 4 cm. Desde este corte, sacar el corazón con el índice derecho, luego el esófago, la tráquea, hígado, molleja, intestino y pulmones, etc. Toda esta acción debe ser rápida para que no se enrojezca el corte.

3. *Armado*

Ahora hay que hacer un sostén de 7-9 cm. de largo con un tallo vegetal: tallar un extremo a la manera de un lápiz, cuidando que presente tres caras, mientras en el otro extremo tendrá un filo de dos

caras. Introducir el extremo triangular en el corte, mientras se apoya el otro extremo en la clavícula para que el pecho no se deforme duante el cocimiento.

4. *Lavado*

Quebrar los extremos de las dos alas. Colocar el pato en un recipiente con agua, con la pechuga hacia arriba y hacer penetrar el agua desde el corte del pescuezo, (mientras ha entrado el pulgar izquierdo en el corte semicircular y se toma el lomo con los otros 4 dedos para sostener el pato) en tanto el rabo queda hacia abajo; el índice derecho entra en el ano para sacar la parte final del recto, a fin de que el agua salga por allí. Después volver a llenar de agua; el pulgar derecho se introduce en el corte semicircular, mientras se toma el lomo del pato con los otros 4 dedos, con la cabeza hacia abajo para que el agua salga ahora por el corte del pescuezo. Repetir esta operación hasta que quede bien limpio.

5. *Colgamiento*

Tomar la parte inferior del pescuezo con la mano izquierda y quebrar la cabeza con el pulgar izquierdo para que el pes-

cuezo y la cabeza queden hacia el lado del lomo y hacia abajo, y el cuerpo recto. Meter el gancho en el músculo derecho de las vértebras cervicales, pasar por el pescuezo y sacar por el músculo izquierdo. De esta forma el cuerpo queda bien colgado y no se cae durante el asado.

6. *Escaldado de la piel*

Tomar el gancho con la mano izquierda y ante todo escaldar el corte semicircular vertiéndole cucharones de agua hirviendo para que no salga mucho aire. Verter agua hirviendo sobre la cola. Debe tenerse cuidado de no introducirla dentro del agua. Volcar agua sobre todo el cuerpo del pato de arriba abajo; la cantidad de agua no debe ser ni mucha ni poca, porque una gran cantidad de agua hirviendo derretiría la grasa en tanto una cantidad insuficiente no permite que los poros se cierren y la piel se estire. Así pues, podemos decir que se escalda la piel para que se contraigan los vasos capilares y el agua se seque fácilmente; se condense la grasa de la epidermis y la piel quede estirada y gruesa; el aire subcutáneo no se pierda, brille la

piel y el cuerpo tenga buen aspecto; por último, que pueda tomar color de modo parejo.

7. *Coloreado*

Se utiliza agua azucarada, una mezcla de 50 grs. de maltosa o de miel o de azúcar, con 450 grs. de agua. (Esta cantidad es para 15 patos.) Vuelque sobre el pato cucharones de esta agua azucarada y cuélguelo para secar; repita otra vez la operación. En el proceso del asado, el pato bañado con agua azucarada toma un color rojo dátil y presenta una figura muy bella, con la piel crujiente.

8. *Secado de la piel*

Después de bañarlo con agua azucarada colgarlo a la sombra, con corriente de aire, hasta que se seque. No debe exponerse al sol ni tener contacto con aceite. Si son varios, no deben tocarse entre sí para evitar las manchas durante el asado.

II. El asado

1. *Llenar el vientre con agua*

Antes de ponerlo en el horno hay que llenar el vientre del pato con agua. Primeramente, hacer con un tallo vegetal

una tapa de 6-8 cm. de largo, con la cual se obstruye el orificio anal, luego llenar con 70-100 grs. de agua hirviendo desde el corte semicircular hasta que esté casi lleno, volver a regar con agua azucarada el cuerpo del pato y colgar en el horno. Esta agua ayuda a cocinar el interior del ave para que la carne quede más tierna y jugosa.

2. *Asado*

El pato laqueado se prepara en un horno especial, donde se cuelga en barras de hierro paralelas pendientes del techo; el pato no se asa directamente con las llamas sino con el calor reflejado en las paredes. La leña debe ser preferentemente de datilera, duraznero o peral, que agregan aroma al animal asado. La temperatura debe mantenerse entre 230°C-250°C, en tanto el tiempo necesario para el cocimiento depende del peso de cada pato. En general, se precisan de 35 a 40 minutos para un pato de 1,5 a 2 kg. Primeramente, colgar el pato en la barra de hierro delantera para que el fuego dé hacia el lomo del pato y hierva rápidamente el agua interna. Mientras, hacer girar suavemente el pato con

un palo para que todo el cuerpo vaya recibiendo por igual el calor. Cuando el pato tome un color naranja bajar el gancho con el palo hacia el fuego para dorar la rabadilla, luego volver a subirlo a la barra delantera para que se continúe asando hasta que tome un rojo anaranjado; mudar el pato de la barra delantera a la posterior, con el lomo del pato hacia el fuego. Después de 10 minutos, el pato toma el rojo propio de la datilera. El pato ya está asado. Debe cuidarse que la pechuga no dé hacia el fuego para evitar que se queme la piel y se levanten ampollas. Cuando la piel se vea pareja, luminosa y de un rojo dátil, el jugo interno quede claro y transparente, y el peso del pato haya disminuido en una tercera parte, el pato laqueado estará listo.

3. *El corte*

Cortar el pato laqueado en trozos finos y parejos, sin destrozarlos, y todos con la piel. En general, de un pato de 2 kg. salen aproximadamente 100 trocitos. El corte debe hacerse de la manera siguiente: quitar la cabeza y colocar el pato la-

queado en una tabla con la pechuga hacia arriba; entonces empezar el corte desde el centro de la pechuga hacia sus dos costados, luego las alas, muslos y rabadilla. Disponer estéticamente la cabeza, cola y partes carnosas también en la fuente llana, junto con los trocitos.

III. Diferentes maneras de servir el pato

1. La forma más tradicional de comer el pato laqueado es la siguiente: Untar cada trozo de carne con salsa fermentada de harina dulce-salada y luego disponerlo junto con un poco de puerro fistuloso en un delicado panqueque denominado "hojuela de loto" (ver receta en este mismo libro), que se arrolla, o en un panecillo de sésamo (ídem); el arrollado puede incluir también trozos de pepino o de rábano. Los panqueques, salsa, puerro, etc., se presentan en platillo por separado a fin de que cada comensal pueda servirse a gusto.

2. Esparcir azúcar en cada trozo del pato.

3. Pasar por la mezcla de salsa de soya con ajo machacado.

4. Servir como fiambre o presentar junto con otros platos de carne y de verduras, dándole una presentación estética.

SOPA DE HUESOS DE PATO*

鴨 骨 湯 *Yagu tang*

INGREDIENTES:

2 esqueletos del pato laqueado
200 grs. de hojas de col
2,5 grs. de sal
2 grs. de Weijing

PREPARACION:

1. Cocinar los esqueletos cortados en pedazos en una olla con agua, a fuego vivo, hasta que hierva; espumar y continuar cocinando con tapa durante 2 horas. Cuando la sopa tome color leche sacar los esqueletos y colar la sopa.
2. Separar las hojas de col en pedazos grandes y lavarlas.

---

* En este plato se aprovecha el esqueleto del pato laqueado, de manera que se suele comer a continuación de ese plato, y no se prepara especialmente.

3. En una sartén, a fuego vivo, calentar la sopa agregando la sal, y Weijing. Al hervir, incorporar las hojas de col y un minuto después ¡a la mesa!

PATO GUISADO CON CINCO AROMAS

五香燒鴨 *Wuxiang shaoya*

INGREDIENTES:

un pato (2 kg.)
100 grs. de vino amarillo
15 grs. de sal
50 grs. de salsa de soya
2 grs. de Weijing
25 grs. de azúcar
100 grs. de puerro en trozos
50 grs. de jengibre rebanado
un poco de anís estrellado
un poco de pimienta silvestre
un poco de canela
un poco de clavo de olor
un poco de anís en grano
1 litro de caldo de carne
1 litro de aceite de maní (se consumen unos 100 grs.)

PREPARACION:

1. Macerar el pato limpio en 60 grs. de vino amarillo, 10 grs. de sal, 50 grs. de salsa de soya, 50 grs. de puerro en trozos y 25 grs. de jengibre, durante 10 horas.
2. En una sartén con aceite de maní ya caliente, a fuego vivo, freír el pato entero hasta que se dore.
3. En una olla con el caldo de carne, a fuego denso, poner el anís estrellado, canela, pimienta silvestre, clavo de olor, anís en grano, azúcar, 50 grs. de puerro, 25 grs. de jengibre, 40 grs. de vino, 5 grs. de sal y el pato frito; cuando hierva, bajar la llama y continuar cocinando durante 50 minutos, para luego sacar el pato.
4. Colar esta sopa y volcar de nuevo en la olla, echarle el Weijing y calentar con fuego fuerte para que se espese; verter sobre el pato. Una vez que se enfríe deshuesar y cortar el pato en pedazos y servir en una fuente.

PATO CRISTALINO

水 晶 鴨 *Shuijing ya*

INGREDIENTES:

un pato (2 kg.)
250 grs. de carne de una gallina que no sea tierna
125 grs. de cueritos de cerdo
30 grs. de puerro en trozos
15 grs. de jengibre rebanado
5 grs. de sal
30 grs. de vino amarillo
un poco de Weijing
500 grs. de caldo de gallina

PREPARACION:

1. En una olla con agua hirviendo cocinar el pato limpio para quitar la sangre; después de 20 minutos sacarlo y lavar bien.
2. Cocinar un poco los cueritos en agua hirviendo, sacarlos y rasparlos bien, cortándolos luego en 4 pedazos grandes.

Golpear la carne de gallina con el lomo de una cuchilla hasta que quede desmenuzada y mezclar con un poco de agua fría.
3. Cortar el pato en filetes de 12 mm de ancho y 45 mm de largo, ponerlos en un tazón grande con la piel hacia abajo dándoles la forma del ave original. Encima, colocar el puerro, jengibre, 15 grs. de vino amarillo, sal y los cueritos. Por último, verterle el caldo de gallina. Tapar el tazón con un papel, atándolo para que no se salga, cocinar al vapor durante dos horas; sacar el puerro, jengibre y cueritos.
4. Una vez que se ha cocinado al vapor el pato, los ingredientes han largado un líquido que queda en el tazón; volcar este líquido en una sartén, a fuego vivo, mezclar con la carne desmenuzada de gallina; cuando hierve retirar la sartén, sacar la carne escurriendo y apretar con las manos formando medallones (tipo hamburguesas). Además, espumar y sacar con una cuchara lo grasoso de la superficie, volver a echar los medallones de gallina en la sopa y cocinar durante 15 minutos, a fuego moderado.

5. Volcar la sopa en otra sartén, calentar hasta que rompa el hervor, sacar con una cuchara lo grasoso de la superficie, agregar vino amarillo (15 grs.) y Weijing, verter ligeramente sobre los filetes del pato; cuando se enfríe, poner en el refrigerador. Antes de presentar a la mesa se da vuelta el tazón sobre una fuente.

PATO ESPECIADO

香酥鸭 *Xiangsu ya*

INGREDIENTES:

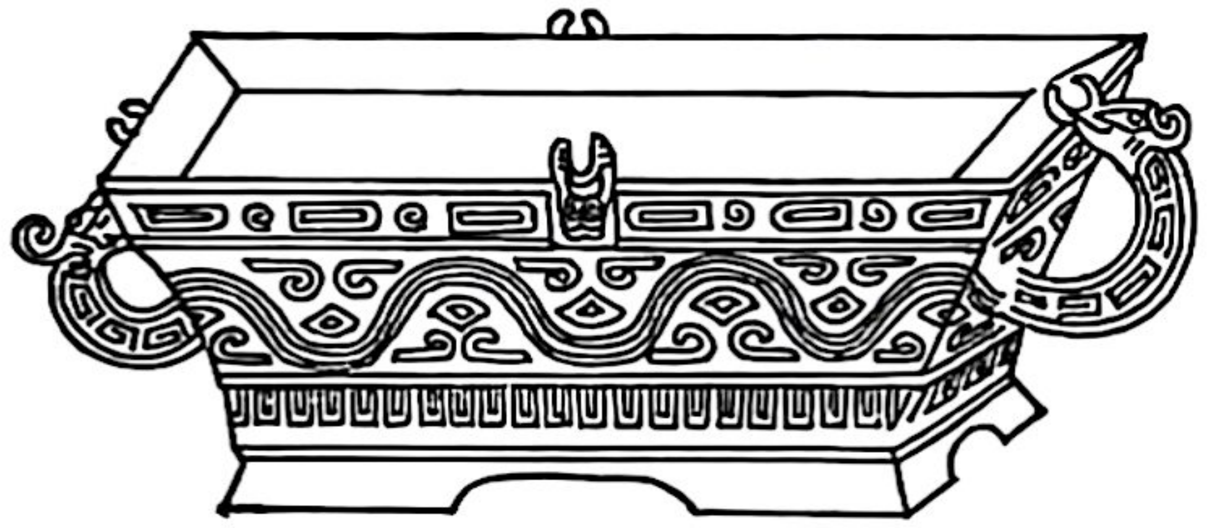
- un pato gordo (1.500 grs. aprox.)
- 50 grs. de puerro picado
- 25 grs. de jengibre rebanado
- 20 grs. de sal
- 10 grs. de vino amarillo
- 5 grs. de pimienta silvestre
- 5 grs. de anís estrellado
- 75 grs. de salsa de soya
- 25 grs. de salsa picante
- 2,5 grs. de sal pimentada
- 1 lit. de aceite de maní (sólo se consumen unos 150 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar las patas, dejando los muslos del ave. Frotar sal sobre toda la piel del pato ya limpio. Ponerlo en un recipiente e incorporarle puerro, jengibre, anís estrellado, salsa y vino amarillo dejándolo

macerar durante tres horas. Colocar el recipiente sobre la rejilla de una olla y cocinarlo cuatro horas al vapor. Entonces, sacar el pato.

2. Calentar la sartén al fuego vivo, con aceite de maní. Freír el pato con el lomo hacia arriba, luego hacia abajo. Cuando todo quede de color laca, sacarlo y servir, sazonándolo a gusto con salsa picante o sal pimentada.



PATO AL VAPOR

清蒸鸭 *Qingzheng ya*

INGREDIENTES:

un pato (2 kg.)
50 grs. de jamón
25 grs. de hongos remojados
25 grs. de brotes de bambú invernal
25 grs. de corazones de col o colza (pueden sustituirse por otras verduras con hojas)
100 grs. de vino amarillo
10 grs. de sal
5 grs. de Weijing
25 grs. de puerro en trozos
10 grs. de jengibre rebanado
600 grs. de caldo de carne

PREPARACION:

1. Quebrar los extremos de las dos alas y las patas palmeadas del pato limpio. Cortar el jamón y los brotes de bambú

en tajadas finas de 45 mm de largo y 20 mm de ancho.

2. Poner el pato en agua hirviendo y cocinar hasta que vuelva a hervir, sacar y lavar bien. Colocarlo lomo arriba en una fuente honda, incorporarle 500 grs. de caldo, vino amarillo, sal, Weijing, puerro y jengibre, jamón, brotes de bambú y hongos, cocinando al vapor hasta que quede tierno, a fuego vivo.
3. Colar la sopa de la fuente honda y verter en una sartén, calentando hasta que hierva y sacando con una cuchara la grasa de la superficie.
4. En una sartén con los 100 grs. de caldo restante, a fuego vivo, incorporar los corazones de la col tan pronto hierva y seguir cocinando unos segundos.
5. Dar vuelta sobre otro tazón grande el pato de modo que quede con la pechuga hacia arriba; colocar los corazones de col, las tajadas del jamón y de los brotes de bambú sobre el pato, dándole una presentación bonita y verter con suavidad las dos sopas calientes en el tazón.

PATO ESTOFADO

乾㸆鴨 *Gankao ya*

INGREDIENTES:

un	pato (2 kg.)
50	grs. de brotes de bambú invernal
50	grs. de hongos remojados
50	grs. de jamón
50	grs. de vino amarillo
10	grs. de sal
25	grs. de salsa de soya
4	grs. de Weijing
25	grs. de azúcar
25	grs. de puerro en trozos
25	grs. de jengibre en tajadas
1,5	kg. de gordura de pato, derretida (sólo se consumen unos 100 grs.)
250	grs. de caldo de carne

PREPARACION:

1. Limpiar bien el pato, quebrar las patas palmeadas y los extremos de las alas; macerarlo durante dos horas en la mez-

cla de puerro, jengibre, 30 grs. de vino amarillo, 7 grs. de sal, 15 grs. de salsa de soya y 15 grs. de azúcar. Conservar la mezcla luego de sacar el pato.

2. Cortar los brotes de bambú, hongos y jamón, en cubitos.
3. En una sartén con la gordura de pato derretida ya caliente, a fuego vivo, freír el pato hasta que se dore; escurrirlo.
4. Colocar el pato en una fuente honda con la pechuga hacia arriba, incorporarle la mezcla 1), cocinar al vapor durante dos horas para después sacarle el puerro y el jengibre.
5. En la sartén con 25 grs. de gordura del pato derretida, a fuego moderado, dorar 10 grs. de azúcar, agregarle los cubitos de brotes de bambú, hongos y jamón, voltearlos un poco, verterle el líquido que ha quedado en la fuente, incorporar el caldo de carne, 20 grs. de vino, 3 grs. de sal, 10 grs. de salsa de soya, Weijing, y el pato; cuando rompa el hervor continuar cocinando a fuego moderado hasta que se espese la sopa, volcar sobre una fuente llana y finalmente decorar con los cubitos de jamón, hongos y brotes de bambú.

MOLLEJA E HIGADO DE PATO FRITOS

炸鸭胗肝 *Zha ya zhen gan*

INGREDIENTES:

- 250 grs. de mollejas de pato
- 250 grs. de hígado de pato
- 30 grs. de láminas de camarones secos*
- 5 grs. de sal pimentada
- 1 kg. de gordura de pato, derretida (se consumen unos 100 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar las mollejas e hígados limpios en pedazos. Pasarlos en agua hirviendo, sacar y escurrir.

---

* Se trata de un producto elaborado con camarones y fécula, que se vende pronto para freír. Al hacerlo, las láminas se inflan rápidamente, adquiriendo un tono algo dorado. Como en esta receta se utiliza como decoración, puede sustituirse por otro elemento al alcance del cocinero.

2. En una sartén con la gordura de pato derretida ya caliente, a fuego vivo, freír los camarones secos hasta que se hinchen y blanqueen, sacar y escurrir.
3. Volver a calentar la gordura del pato, freír las mollejas hasta que se doren y sacarlas; freír los hígados del mismo modo. Volver a freír las mollejas unos segundos, sacar y escurrir. Luego se colocan las mollejas y los hígados en el centro de una fuente llana, formando una guarnición con los camarones fritos. Antes de comer cada porción pasarla por sal pimentada, que se servirá en platillo aparte.

CORAZONES DE PATO SOFRITOS

火 燎 鴨 心 *Huoliao yaxin*

INGREDIENTES:

500 grs. de corazones de pato
150 grs. de culantro
10 grs. de licor
un poco de sal
15 grs. de salsa de soya
un poco de Weijing
un poco de azúcar
100 grs. de la parte blanca del puerro
un poco de pimienta silvestre molida
30 grs. de aceite de sésamo
1,5 kg. de gordura de pato, derretida (se consumen unos 150 grs.)

PREPARACION:

1. Quitar la parte del corazón que se une con la arteria, hacer un corte vertical para abrirlo, marcando tajos en el lado interno.

2. Cortar el culantro en trozos, y formar al sesgo tirillas de puerro.
3. Macerar los corazones en un tazón grande que contenga el licor, un poco de sal, salsa de soya, un poco de Weijing, 20 grs. de aceite de sésamo, azúcar y pimienta silvestre molida.
4. Mezclar en otro tazón las tirillas de puerro, culantro, un poco de sal, Weijing y 10 grs. de aceite de sésamo.
5. Poner sobre fuego vivo una sartén con la gordura de pato derretida. Tan pronto comience a quemarse y ahúme, sofreír allí los corazones, darles unas vueltas con rapidez y verter sobre una fuente llana, con las tirillas de puerro y culantro.

"PECECILLOS DE COLORES" DE PATAS PALMEADAS

金魚鴨掌 *Jinyu yazhang*

INGREDIENTES:

16 patas palmeadas
25 grs. de carne de pato
200 grs. de carne de pescado
25 grs. de hongos remojados
10 grs. de *Facai**
50 grs. de rábano
32 granos de arvejas
15 grs. de colza
3 claras

---

* *Facai, (Nostoc commune var. flagelliforme)* pertenece al género de algas y es de color verde oscuro. Cuando se seca parece negro y similar al cabello humano, de donde viene su nombre (*Fa*, en chino significa cabello; *cai*, legumbre). Este ingrediente contiene gran porcentaje de proteína y varios minerales, de manera que posee un gran valor nutritivo. Es muy adecuado para preparar sopas y platos vegetarianos.

20 grs. de vino amarillo
un poco de sal y de Weijing
10 grs. de esencia de jengibre
30 grs. de fécula remojada
15 grs. de aceite al puerro y jengibre*
3 grs. de aceite de sésamo
250 grs. de caldo de carne

PREPARACION:

1. Limpiar las patas palmeadas, cocinarlas bien, deshuesarlas, y quitar los tendones.
2. Picar la carne de pescado y la de pato, luego mezclarlas en un tazón con la clara, 10 grs. de vino amarillo, un poco de sal, Weijing, esencia de jengibre, 15 grs. de fécula remojada, aceite de sésamo y una pequeña cantidad de agua.
3. Cortar 1/3 de rábano en tirillas, 1/3 en redondeles y picar el otro tercio; 2/3 de colza en tirillas y el resto, picado.
4. Poner las patas palmeadas limpias en una fuente honda, con las plantas hacia arriba, formar las aletas con algunos *Facai,* modelar los cuerpos de los pececillos con la carne de pescado — 36 mm de largo y 18 mm de ancho — y colocarlos sobre la parte de arriba de las patas palmeadas. Colocar una camada fina de carne picada de pescado en las patas palmeadas y algunas tirillas de rábano y colza, formando así la cola del pescadito. Esparcir el rábano y la colza picados sobre el cuerpo a modo de escamas y presentar los ojos con los granos de arveja, aprovechando las redondeles del rábano para formar la boca. Ya están listos "los pececillos de colores". Entonces cocinarlos en la misma fuente al vapor, durante 6 minutos.
5. En una sartén, a fuego denso, calentar el caldo de carne, 10 grs. de vino amarillo, un poco de sal y de Weijing. Cuando hierva, espumar y espesar la sopa con fécula, rociar el aceite al puerro y jengibre y por último, volcar rápidamente sobre "los pececillos de colores".

* Se prepara al momento. Calentar 15 grs. de aceite de maní, fritar 5 grs. de puerro picado y jengibre rebanado. Cuando despiden aroma, y apenas se chamuscan, sacar el puerro y el jengibre; sólo se utiliza el aceite condimentado.

PATAS PALMEADAS ESTILO FIAMBRE

拌 鴨 掌　　*Ban yazhang*

INGREDIENTES:

10 pares de patas palmeadas
100 grs. de lechuga china*
un poco de sal
10 grs. de salsa de soya
un poco de Weijing
25 grs. de mostaza en polvo
10 grs. de vinagre
un poco de aceite de sésamo
50 grs. de caldo de carne
un poco de azúcar

PREPARACION:

1. Limpiar las patas palmeadas, cocinarlas bien, deshuesarlas y quitarles los tendones.
2. Cortar la lechuga y colocarla en el centro de una fuente llana.
3. Cortar las patas palmeadas en dos y disponer sobre la lechuga.
4. Disolver la mostaza con agua hirviendo y una vez que se enfríe (puede sustituirse por mostaza preparada), mezclarla con la sal, salsa de soya, Weijing, vinagre, aceite de sésamo, azúcar y el caldo. Finalmente, verter sobre las patas palmeadas.

* Una especie de legumbre muy usual en China, que se come sobre todo cruda. En este plato sirve de decoración, de manera que puede ser sustituida por otras legumbres parecidas, incluida la lechuga común.

PECHUGA DE PATO GUISADA

乾燒鴨脯 *Ganshao yapu*

INGREDIENTES:

400 grs. de pechuga cocida de pato
100 grs. de habichuelas
500 grs. de caldo de gallina
un poco de azúcar
30 grs. de vino amarillo
un poco de sal y de Weijing
25 grs. de manteca al puerro
500 grs. de gordura de pato, derretida (sólo se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar la pechuga en filetes de 60 mm de largo y 7 mm de ancho. Calentar en una olla, a fuego vivo, el caldo de gallina, azúcar, sal, 15 grs. de vino amarillo y los filetes de pechuga. Cuando hierva, espumar y continuar cocinando, a fuego moderado, hasta que queden bien tiernos.

2. Quitar las dos puntas de las habichuelas y sacarles los hilos, lavar y escurrir.
3. En una sartén con la gordura de pato derretida algo caliente, a fuego denso, freír un poco las habichuelas hasta que tomen un color bien verde, sacar y colocar en un tazón, espolvorearles un poco de sal y entreverarla.
4. En la sartén con la gordura derretida ya caliente, a fuego vivo, freír un poco los filetes escurridos de pato y colocarlos en un colador.
5. Calentar en una sartén con la manteca al puerro, 15 grs. de vino amarillo y Weijing, a fuego vivo; acto seguido, echar los filetes de pato y las habichuelas fritas, darles algunas vueltas y ¡a la mesa!

CUATRO TESOROS DE PATO

燴鴨四寶 *Hui ya sibao*

INGREDIENTES:

100 grs. de carne de pato cocida
50 grs. de lengua de pato cocida
150 grs. de páncreas cocinado
100 grs. de patas palmeadas cocinadas
1.250 grs. de caldo de gallina
15 grs. de fécula remojada
un poco de culantro picado
un poco de puerro picado
un poco de pimienta silvestre molida
10 grs. de salsa de soya
un poco de sal
25 grs. de vino amarillo
un poco de Weijing
10 grs. de vinagre
5 grs. de manteca al puerro
5 grs. de aceite de sésamo

PREPARACION:

1. Cortar la carne de pato en tajadas de

24 mm de largo, 15 mm de ancho y 3 mm de grosor; el páncreas en trozos de 18 mm de largo; hacer un corte horizontal en la parte superior de las patas y dividir verticalmente de arriba abajo.

2. Pasar por agua hirviendo estos cuatro tesoros del pato, y poner en una sartén, calentando a fuego vivo junto con 250 grs. de caldo de gallina, 5 grs. de salsa de soya, sal y 10 grs. de vino amarillo, hasta que rompa el hervor; sacar los tesoros para que se escurran, colocarlos en un tazón grande y esparcirles culantro y puerro picados.

3. Poner la sartén, a fuego vivo, con el resto del caldo de gallina, 5 grs. de salsa de soya, un poco de sal, y 15 grs. de vino amarillo; cuando hierva espumar y sazonar con Weijing, espesar con la fécula y rociar el vinagre, pimienta silvestre molida, manteca al puerro y aceite de sésamo. Por fin, volcar el caldo sobre los cuatro tesoros.

DADITOS FRITOS DE PATO

油爆鴨丁 *Youbao yading*

INGREDIENTES:

300 grs. de pechuga de pato
10 grs. de puerro en daditos
10 grs. de ajo rebanado
50 grs. de clara de huevo
30 grs. de fécula remojada
125 grs. de caldo de gallina
1,5 grs. de sal
15 grs. de vino amarillo
4 grs. de Weijing
40 grs. de aceite al puerro y jengibre
500 grs. de manteca de pato (sólo se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Hacer incisiones a cada pechuga con una hachuela, en forma cuadriculada. Dar vuelta la carne para cortarla en daditos de 15 mm. Untar los daditos con 0,5 g. de sal, 1,5 grs. de Weijing y 50

grs. del caldo; luego amasarlos con la clara que se habrá mezclado a 15 grs. de fécula remojada.
2. Aparte, mezclar el puerro, ajo, 1 g. de sal, vino, 2,5 grs. de Weijing, 75 grs. del caldo y 15 grs. de fécula remojada.
3. Poner la sartén al fuego vivo con manteca de pato derretida hasta que ésta quede semicaliente. Echar los daditos y no dejar que se peguen entre sí. Medio minuto después, cuando cambien de color, sacarlos.
4. Poner otra sartén con 25 grs. de aceite al puerro y jengibre, a fuego vivo; ya caliente, echarle los daditos. Sofreírlos un poco, agregar la mezcla 2), remover bien y sazonar con el resto de aceite al puerro y jengibre.

SOPA DE AGARICO BLANCO Y LENGUA DE PATO

汆银耳鸭舌　*Cuan yiner yashe*

INGREDIENTES:

15 grs. de agárico blanco
20 lenguas de pato
1.250 grs. de caldo de gallina
75 grs. de pepino
2 grs. de sal
15 grs. de vino amarillo
3 grs. de Weijing

PREPARACION:

1. Remojar los agáricos en agua tibia durante una hora. Luego limpiarlos quitándoles el tronquito amarillo. Sacarlos, exprimirlos y cortar con las manos pedacitos de 20 mm de largo.
2. Chamuscar las lenguas de pato con agua caliente. Quitarles la membrana y lavarlas bien. Cocinar en agua hirviendo durante 20 minutos. Sacarlas y enfriarlas rápidamente con agua fría. Quitarles los huesitos y escurrir.
3. Cortar rectángulos de cáscara de pepino (80 mm × 15 mm × 6 mm) en 8 pedazos y luego formar 5 flequitos. Enrular el segundo y cuarto flecos (ver foto).
4. Poner al fuego mediano una olla con 250 grs. de caldo, 5 grs. de vino, 0,5 g. de sal y 1,5 grs. de Weijing. Cuando hierva, agregar las lenguas de pato, dándoles un hervor. Espumar y agregar los agáricos. Cocinarlos ligeramente. Sacar los agáricos y lenguas (el caldo restante no se utiliza) y ponerlos en una sopera.
5. Decorar el contenido de la sopera con el pepino.
6. Poner al fuego vivo otra olla con 1 lt. de caldo, 10 grs. de vino, 1,5 grs. de sal y 1,5 grs. de Weijing. Cuando hierva, verter lentamente en la sopera. El preparado 3) pasará a flotar en la superficie de la sopa.

GALLINA CON AROMA DE VINO

酒 香 雞 *Jiuxiang ji*

INGREDIENTES:

1 gallina limpia de 1,5 kilos, aproximadamente
50 grs. de vino tinto
1,5 litros de caldo de gallina
25 grs. de puerro en trozos
50 grs. de salsa de soya
25 grs. de vino amarillo
5 grs. de sal
4 grs. de Weijing
500 grs. de aceite de maní (se consumen unos 75 grs.)

PREPARACION:

1. Impregnar por dentro y por fuera la gallina con una mezcla de 15 grs. de salsa de soya y 10 grs. de vino amarillo.
2. Freír la gallina adobada en aceite caliente hasta que dore. Sacarla, volcarle agua hirviendo para sacar el aceite restante y ponerla en una cazuela de barro junto con el caldo.
3. A lo anterior, se le agrega el puerro ligeramente sofreído, 35 grs. de salsa de soya, 15 grs. de vino amarillo, sal y Weijing. Tapar bien y cocer en fuego moderado durante dos horas. Finalmente añadir el vino tinto y continuar cociendo poco rato.

GALLINA EN OLLA DE CHIMENEA*

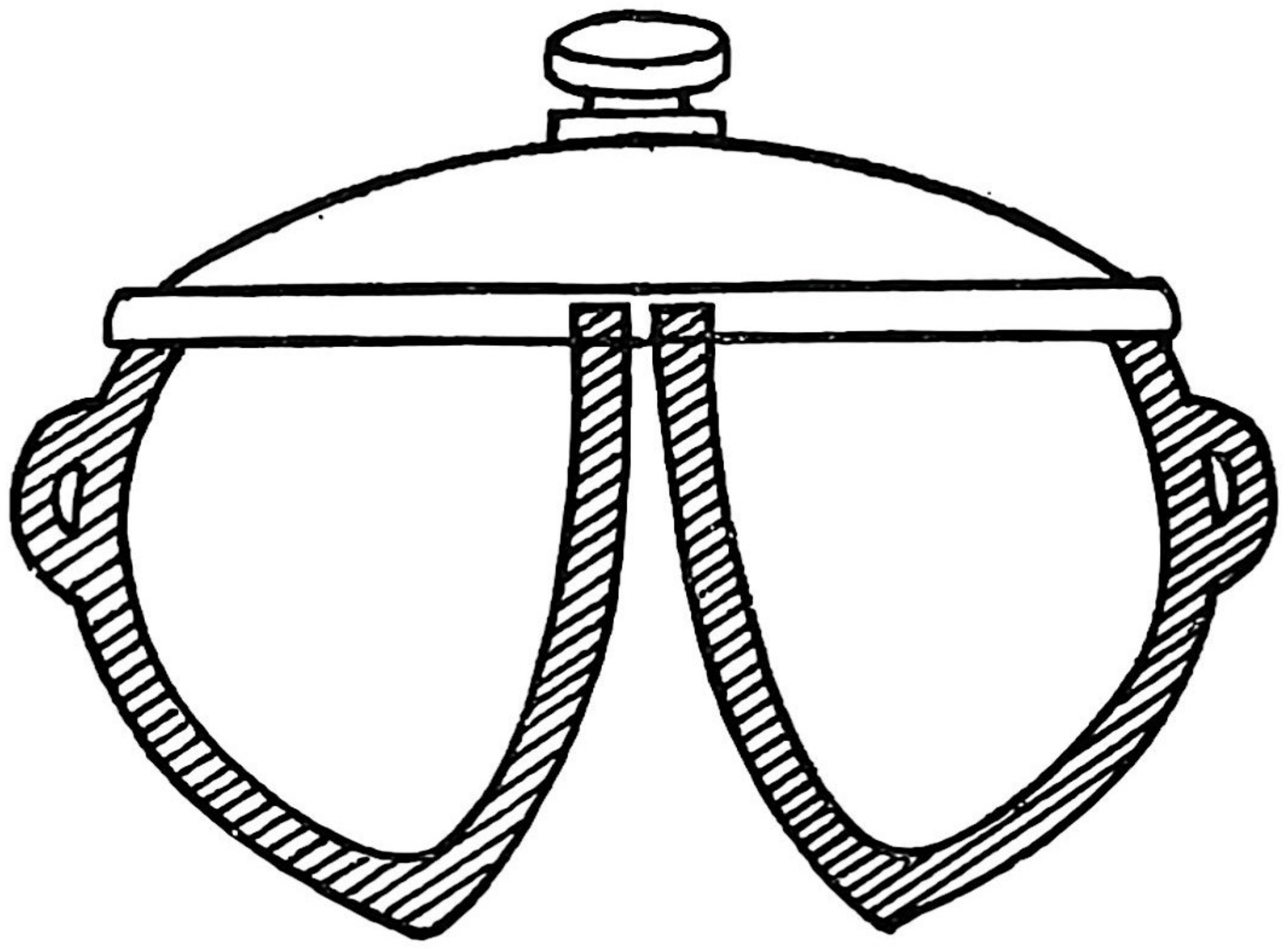
汽鍋雞 *Qiguo ji*

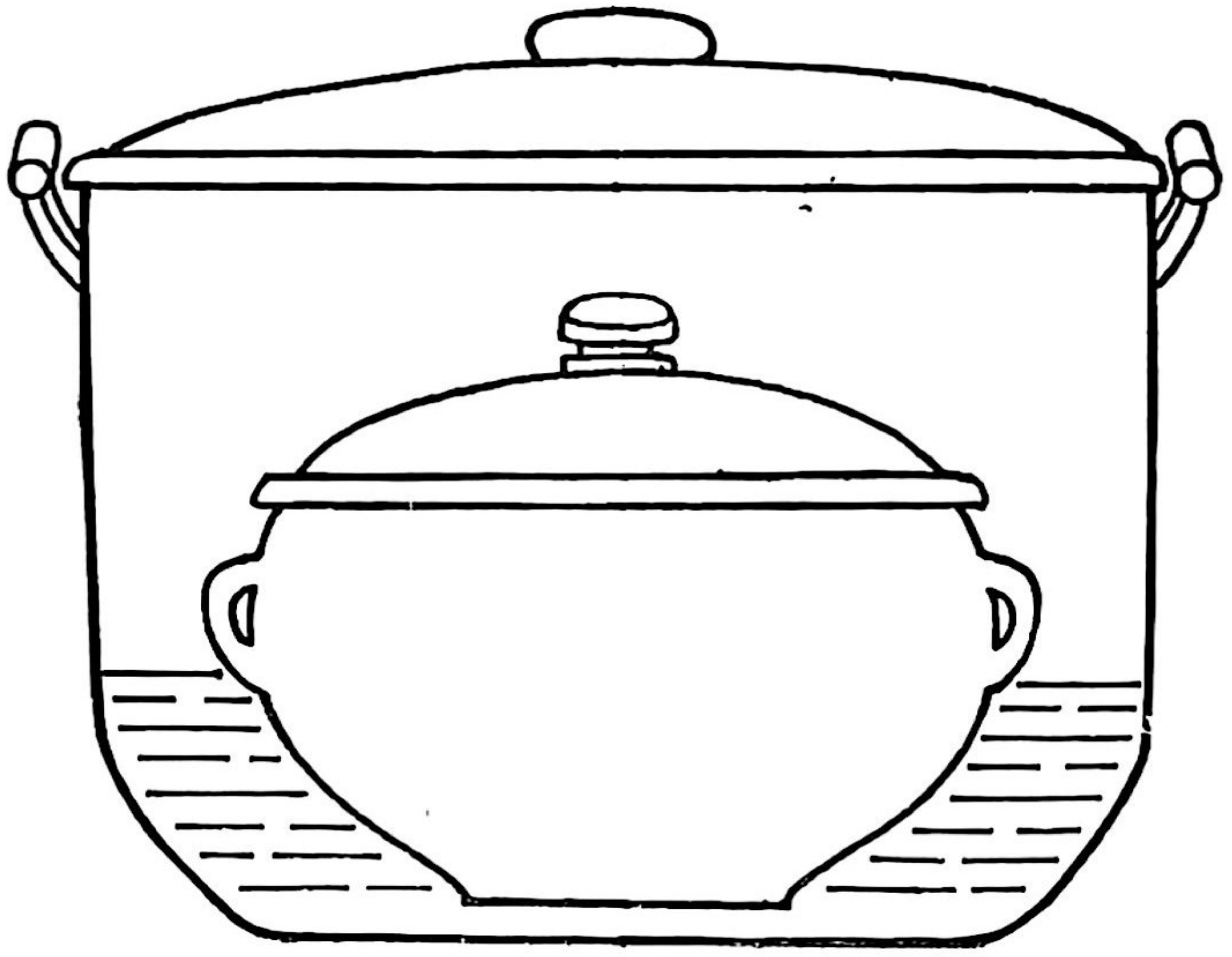
INGREDIENTES:

1 gallina (1,5 kg.)
50 grs. de jamón cocido
25 grs. de brotes de bambú, en conserva
25 grs. de hongos remojados
2,5 grs. de jengibre rebanado
un poco de sal
2,5 grs. de azúcar
75 grs. de vino amarillo
4 grs. de Weijing

---

* Este plato proviene de la provincia de Yunnan. Como se prepara sin agregar agua ni caldo al ave, el plato conserva bien el sabor original de los ingredientes y sazonadores, resultando muy aromático. La olla de chimenea es una especie de cacerola de barro, en cuyo centro hay un tubo a modo de chimenea por donde pasa el vapor necesario para la cocción.





PREPARACION:

1. Cortar la gallina limpia en cuadrados de 30 mm; el jamón, los brotes de bambú y los hongos, en cubitos de 9 mm.
2. Colocar los cuadrados de gallina, el jamón, los brotes y los hongos en la olla de chimenea, luego agregar el jengibre, sal, vino amarillo, azúcar y 2,5 grs. de Weijing.
3. Poner al fuego denso una olla de aluminio con agua; cuando hierva, bajar la llama y disponer la de chimenea dentro de la olla de aluminio, cuidando que el agua no sobrepase las asas de aquélla. Cocinar con tapa durante 3-4 horas; durante el cocimiento, debe irse agregando más agua hirviendo para mantener la cantidad original. Antes de servir, espolvorear 1,5 grs. de Weijing.

GALLINA A LA NARANJA

陳皮雞 *Chenpi ji*

INGREDIENTES:

una	gallina de unos 500 grs. entera, pero sin vísceras
10	grs. de cáscara seca de naranja, en polvo
25	grs. de chile seco, en trozos
5	grs. de chile en polvo
7,5	grs. de pimienta silvestre
30	grs. de puerro en trozos
20	grs. de jengibre picado
20	grs. de ajo picado
30	grs. de vino dulce de arroz glutinoso
5	grs. de sal
25	grs. de azúcar
1,5	grs. de Weijing
10	grs. de vinagre
25	grs. de vino amarillo
35	grs. de salsa de soya
100	grs. de caldo de gallina

500 grs. de aceite de maní (sólo se consumen unos 150 grs.)

PREPARACION:

1. Quitar la cabeza y las patas de la gallina, y cortarla en cuadrados de 12 mm; macerarlos 15 minutos en una mezcla de 10 grs. de vino amarillo y 15 grs. de salsa, 2 grs. de sal, 15 grs. de puerro y jengibre.
2. Poner una sartén con aceite de maní, al fuego vivo; una vez caliente, freír los cuadrados. Cuando la piel se encoja, sacarlos con espumadera. Calentar de nuevo el aceite; entonces volver a echar los cuadrados hasta que se doren.
3. Sacar el aceite, dejando sólo 25 grs. en la sartén. Sofreír primeramente el chile seco, luego la cáscara seca de naranja, pimienta, y por último, el resto del puerro, jengibre, el resto del vino amarillo, vino dulce, salsa de soya, azúcar, el resto de sal (3 grs.), caldo y la carne de gallina. Hervirlos diez minutos a fuego débil, y después aumentar la llama. Sazonarlos con Weijing, y cuando se espese el caldo, incorporar el vinagre y dar unas vueltas.

DADOS DE POLLO EN SALSA

醬爆雞丁 *Jiang bao jiding*

INGREDIENTES:

150 grs. de pechuga de pollo
25 grs. de pasta de soya
10 grs. de clara de huevo
20 grs. de azúcar
7,5 grs. de fécula remojada
2,5 grs. de esencia de jengibre
7,5 grs. de vino amarillo
15 grs. de aceite de sésamo
500 grs. de manteca de cerdo (se consumen unos 40 grs.)

PREPARACION:

1. Remojar la pechuga de pollo en agua fría durante una hora, quitarle la piel y tendones menudos. Cortarla en dados de 8 mm × 8 mm y pasarlos, como amasando, por la mezcla de clara, fécula remojada y 5 grs. de agua.
2. Poner al fuego moderado una sartén

con la manteca. Cuando esté semicaliente, sofreír los dados de pollo separándolos con un par de palillos para que no se peguen entre sí. Apenas queden cocidos, sacarlos con una espumadera.

3. Se dejan en la sartén unos 15 grs. de manteca; incorporar el aceite de sésamo y ponerla al fuego vivo para freír la pasta de soya. Una vez que la pasta se seque, añadir el azúcar y remover hasta que ésta se licúe. Entonces agregar el vino amarillo y esencia de jengibre. Remover unas veces e incorporar los dados de pollo fritos; continuar removiéndolos durante 5 segundos.

TIRILLAS DE POLLO ESTOFADAS

燴 生 雞 絲 *Hui sheng jisi*

INGREDIENTES:

- 100 grs. de pechuga de pollo
- 75 grs. de brotes de bambú conservados, remojados de antemano
- 5 grs. de clara de huevo
- 400 grs. de caldo de gallina
- 25 grs. de fécula remojada
- 5 grs. de vino amarillo
- 5 grs. de esencia de jengibre
- 2 grs. de sal
- 1,5 grs. de Weijing
- 1,5 grs. de manteca de gallina, derretida
- 250 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 25 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar la pechuga en tirillas y pasarlas, como amasando, en la mezcla de clara, 10 grs. de fécula remojada y 10

grs. de agua; los brotes de bambú también en tirillas.

2. Poner al fuego moderado una sartén con la manteca de cerdo. Cuando esté algo caliente, freír las tirillas de pollo separándolas para que no se peguen entre sí, durante unos 10 segundos. Sacarlas para que se escurran.
3. Poner al fuego vivo la sartén con el caldo de gallina, las tirillas de bambú, Weijing, vino y esencia de jengibre, dándoles un hervor. Espumar; espesarlo con el resto de la fécula remojada. Finalmente, añadir las tirillas de pollo semipreparadas. Cuando hierva, rociar con manteca de gallina y servir caliente.

TIRILLAS DE POLLO Y BROTES DE FRIJOLITOS VERDES

炒生雞絲掐菜 *Chao sheng jisi qiacai*

INGREDIENTES:

150 grs. de pechuga de pollo
500 grs. de brotes de frijolitos verdes
15 grs. de clara
un poco de puerro picado
un poco de jengibre picado
10 grs. de vino amarillo
un poco de Weijing
un poco de sal
10 grs. de esencia de jengibre
25 grs. de fécula remojada
10 grs. de gordura de gallina, derretida
500 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 75 grs.)

PREPARACION:

1. Quitarle la piel y el filamento a la pechuga y cortar en tirillas en dirección de las fibras; mezclar en un tazón con

la clara y la fécula remojada. Quitar los frijolitos y las puntas de los brotes y lavarlos bien.

2. En una sartén con manteca de cerdo derretida ya semicaliente, a fuego vivo, freír las tirillas de pechuga, separándolas; más o menos después de 10 segundos sacarlas para escurrir.
3. Pasar los brotes de frijolitos por agua hirviendo, en un colador. En la sartén con 25 grs. de manteca de cerdo derretida ya caliente, saltear el puerro y jengibre picados, incorporar los brotes de frijolitos, luego el vino amarillo, Weijing, sal y esencia de jengibre. Después de dar algunas vueltas echar las tirillas de pollo, saltear un poco y rociarles la gordura de gallina derretida.

OMELLETTE AL VAPOR

蛋羹 *Dangeng*

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 10 grs. de salsa de soya
- un poco de camaroncillos cocidos
- 3 grs. de sal
- 5 grs. de aceite vegetal

PREPARACION:

1. Batir los huevos con la sal, salsa y aceite, y agregar 350 grs. de agua.
2. Cocinar al vapor durante 15 minutos, sacarla, esparcirle los camaroncillos y servir.

Varios

FILETES DE CERDO ACARAMELADOS

冰 糖 肉　　*Bingtang rou*

INGREDIENTES:

150 grs. de carne de cerdo cocida, no muy gorda
100 grs. de azúcar
un huevo
un poco de flores de *Osmanthus* acarameladas
50 grs. de fécula remojada
25 grs. de harina
500 grs. de manteca de cerdo, derretida (se consumen unos 50 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar la carne de cerdo en filetes de 30 mm de largo, 6 mm de ancho y 9 mm de grosor. Batir el huevo en un tazón con la fécula remojada, la harina y 75 grs. de agua; se impregnan los filetes en esta mezcla.
2. En una sartén con la manteca de cerdo derretida semicaliente, a fuego vivo, freír los filetes separándolos hasta que se doren; sacar para que se escurran.
3. En la sartén, a fuego moderado, mover el azúcar sin cesar hasta que se formen largos hilos de caramelo al maniobrarlo con los palillos, agregar las flores de *Osmanthus* y entreverar. Entonces se incorporan los filetes de cerdo y se dan algunas vueltas. Se colocan en una fuente llana, separándolos para que se enfríen antes de comerlos.

LOMO MELOSO

它似蜜 *Tasimi*

INGREDIENTES:

150 grs. de lomo de cordero
40 grs. de azúcar
15 grs. de fécula remojada
1,5 grs. de esencia de jengibre
0,5 gr. de salsa caramelo
10 grs. de salsa de soya
2,5 grs. de vinagre de arroz
2 grs. de vino amarillo
400 grs. de aceite de sésamo (se consumen unos 60 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar diagonalmente el lomo en tajadas de 30 mm × 15 mm × 2 mm y "amasarlas" en una mezcla de 2,5 grs. de salsa de soya, 5 grs. de fécula remojada y 5 grs. de agua.
2. Poner al fuego vivo una sartén con el aceite de sésamo. Cuando esté medio caliente, poner las tajadas de lomo y separarlas para que no se unan. Diez segundos después la carne toma un color blanco-grisáceo; escurrirlas.
3. Mezclar el azúcar, 7,5 grs. de salsa de soya, esencia de jengibre, vinagre, salsa caramelo, vino, 10 grs. de fécula remojada y 50 grs. de agua. Colocar esta mezcla en la sartén y ponerla al fuego vivo. Agregar las tajadas semipreparadas y dar vueltas unos 5 segundos. Finalmente, rociarle 20 grs. de aceite de sésamo y dar una vuelta.

MANDARINA Y SEMILLAS DE LOTO

桔羹湘蓮 *Jugeng xianglian*

INGREDIENTES:

150 grs. de mandarina
200 grs. de semillas de loto secas
5 grs. de ciruela verde, acaramelada
10 cerezas
300 grs. de azúcar candi
5 grs. de bicarbonato de soda

PREPARACION:

1. Quitar las cáscaras de las mandarinas, pelar los gajos y sacar las semillas. Partir cada gajo en dos y la ciruela verde en cubitos.
2. Poner 500 grs. de agua y bicarbonato de soda en una olla y cocinar las semillas de loto con fuego vivo hasta que puedan pelarse, agregar una cantidad de agua fría y pelar; sacar las semillas de loto, y lavarlas para suprimir la soda.

Luego calentar 500 grs. de agua y las semillas peladas, a fuego fuerte; cuando rompa el hervor verterlo todo en un recipiente para que se enfríe y retirar las semillas de loto. Quitar las puntas de cada semilla y extraer su corazón mediante un palillo, sin cortarlas. Acto seguido, pasarlas por agua hirviendo, sacar y poner en un tazón, añadiendo una cantidad de agua hirviendo para que cubra las semillas de loto y 150 grs. del azúcar. Tapar con un papel y atarlo alrededor, cocinando al vapor durante 40 minutos. Sacar el tazón y verter el contenido en otro tazón grande.
3. En una sartén a fuego denso, calentar 150 grs. de agua y 150 grs. de azúcar hasta que hierva, espumar y agregar la pulpa de las mandarinas y las cerezas. Cuando vuelva a hervir volcar en el tazón grande y esparcirle los cubitos de ciruela verde.

DURAZNO CON MENTA

薄 荷 鮮 桃 *Bohe xiantao*

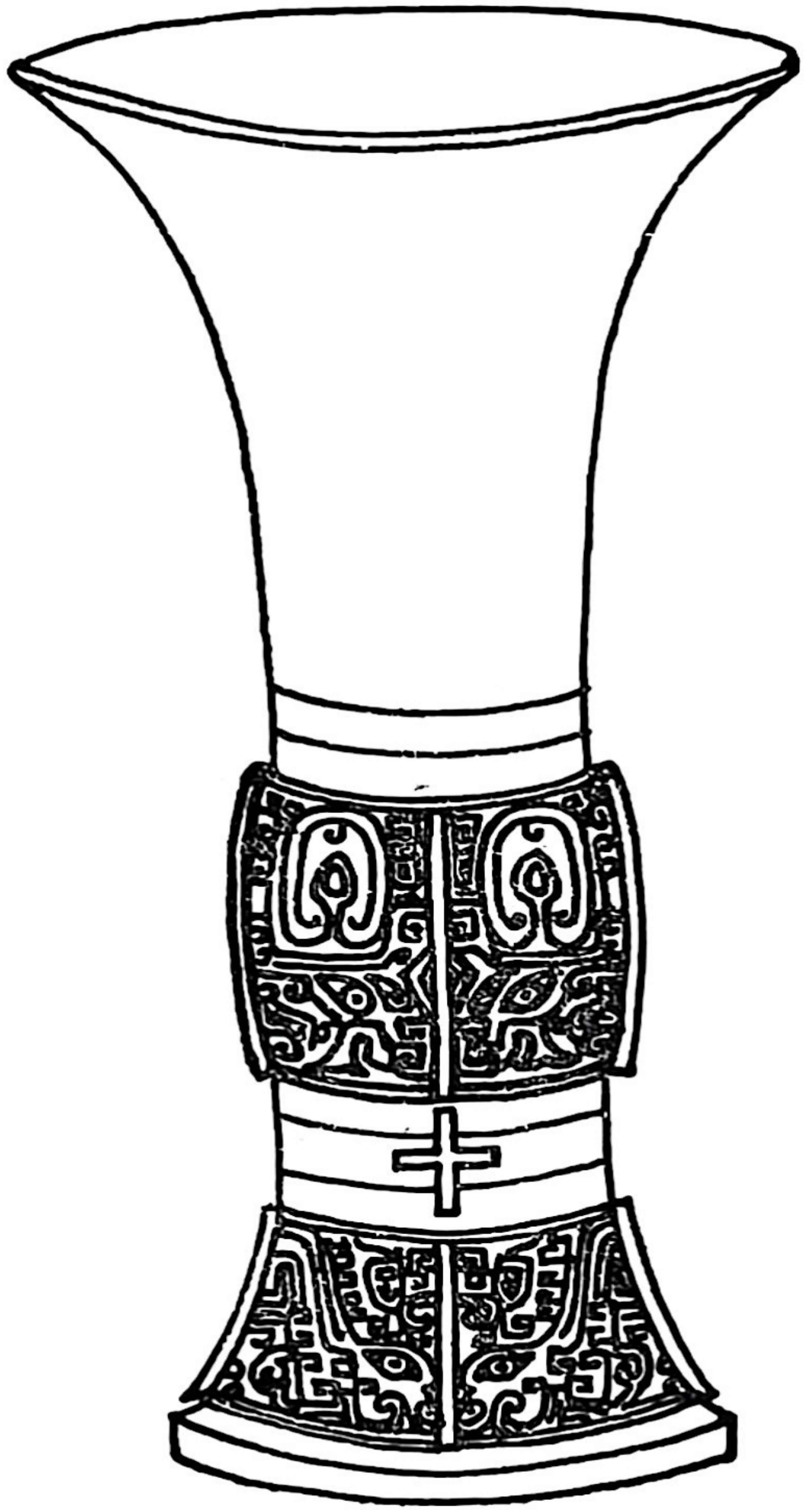
INGREDIENTES:

500 grs. de durazno (melocotón)
5 grs. de menta (o hierbabuena)
250 grs. de azúcar candi
5 grs. de dulce de acerola (puede sustituirse por dulce de membrillo)

PREPARACION:

1. Pelar y quitar el carozo a los duraznos. Cortarlos en gajos de 9 mm de espesor y ponerlos en un tazón. Cortar el dulce de acerola en rombitos.
2. Hervir 350 grs. de agua con azúcar candi; cuando ésta quede licuada, colar el agua y una vez que enfríe verterla en el tazón donde están los duraznos. Tapar bien el tazón con un pedazo de gasa y poner sobre él la menta envuelta en

gasa. Cocinar al vapor durante 40 minutos y luego refrigerar, suprimiendo la tapa y la menta. Al servir, adornar con el dulce.



REQUESÓN DE SOYA SALTEADO

炒 豆 腐 *Chao doufu*

INGREDIENTES:

3 cuadrados de requesón de soya (500 grs. aproxim.)
15 grs. de salsa de soya
5 grs. de vino amarillo
un poco de Weijing
un poco de sal
un poco de puerro picado
un poco de jengibre picado
100 grs. de aceite de sésamo

PREPARACION:

1. En una sartén con 25 grs. de aceite de sésamo semicaliente, a fuego vivo, despedazar el requesón con una pala y voltear durante 5 minutos. Mientras se saltea, hay que cuidar que no se queme regulando la llama y agregando más aceite de sésamo. Por lo general en este proceso se gastan unos 90 grs. de este aceite

o sea que se guardan 10 grs. para el final. Cuando el requesón de soya se dore y se seque, incorporar el puerro, jengibre y sal, continuar salteando dos minutos y sazonar con salsa de soya, vino amarillo, Weijing y los 10 grs. de aceite de sésamo restante.

REQUESON DE SOYA ENSOPADO

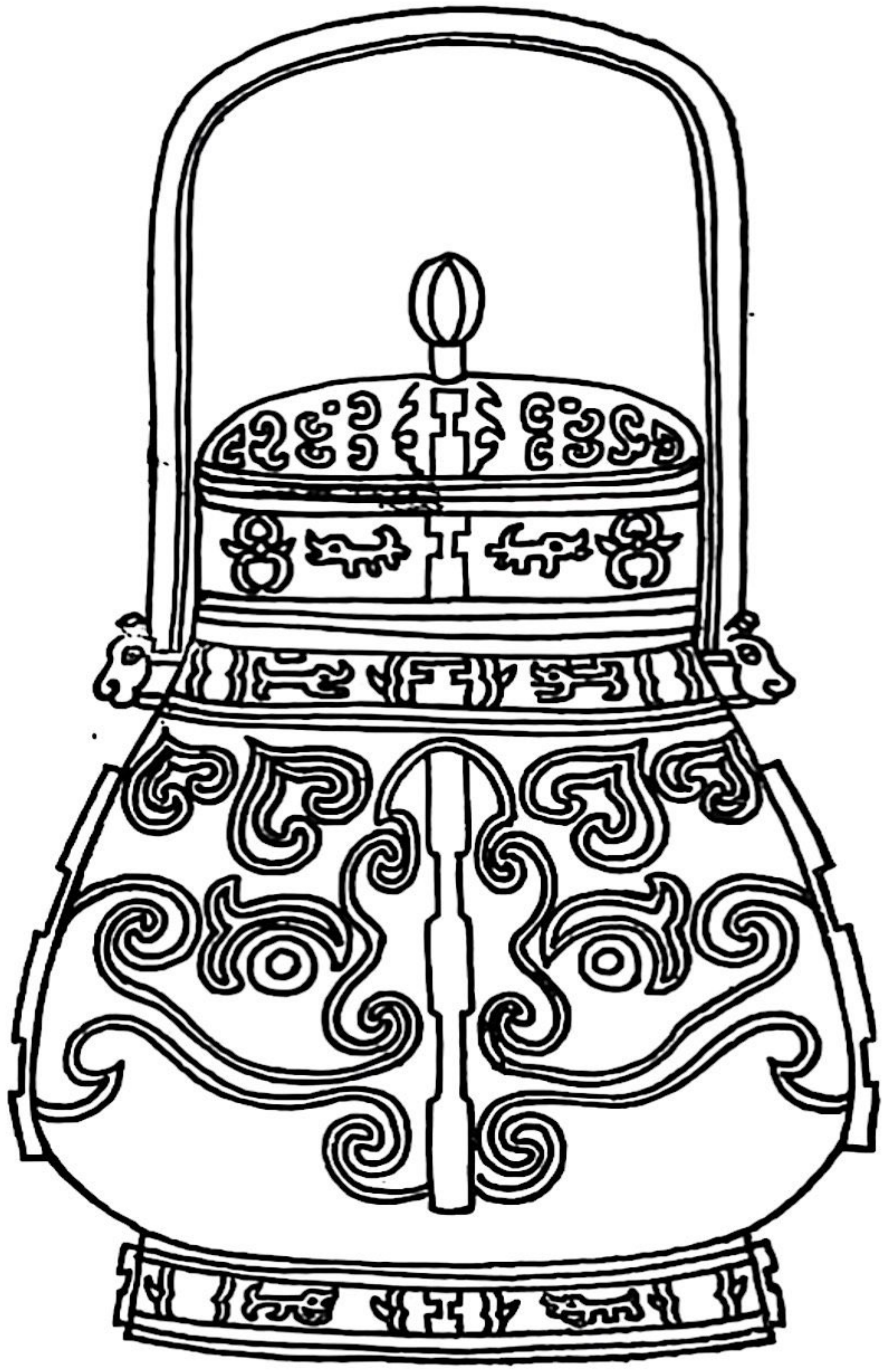
炒 豆 腐 脳 *Chao doufunao*

INGREDIENTES:

1 cuadrado de requesón de soya (unos 200 grs.)
10 grs. de fécula remojada
10 grs. de vino amarillo
un poco de Weijing
5 grs. de sal
2 grs. de puerro picado
2 grs. de jengibre picado
100 grs. de caldo de gallina
25 grs. de manteca de cerdo, derretida
10 grs. de gordura de gallina, derretida

PREPARACION:

En una sartén con manteca de cerdo derretida algo caliente, a fuego vivo, saltear el puerro y jengibre hasta que despida aroma, incorporar el requesón de soya, revolver y despedazarlo con la pala, durante dos minutos. Entonces agregar sal, vino amarillo, Weijing y el caldo de gallina, espesar con la fécula y rociarle la gordura de gallina derretida.



REQUESON DE SOYA DORADO

鍋煽豆腐 *Guota doufu*

INGREDIENTES:

2 cuadrados de requesón de soya tierno (unos 300 grs.)
100 grs. de caldo de gallina
2 huevos
30 grs. de harina
3 grs. de Weijing
10 grs. de vino amarillo
un poco de sal
5 grs. de puerro picado
5 grs. de jengibre picado
5 grs. de aceite de sésamo
750 grs. de manteca de cerdo, derretida (sólo se consumen 100 grs.)

PREPARACION:

1. Cortar el requesón de soya en tajadas de 42 mm de largo, 21 mm de ancho y 4-5 mm de espesor, colocándolas en una fuente llana. Esparcir sobre ellas 1 gr. de puerro, 1 gr. de jengibre, 1 gr. de Weijing y un poco de sal, y rociarles 5 grs. del vino. Aparte, batir bien los huevos.
2. Se pasan las tajadas de requesón por la harina y el huevo. En una sartén con manteca de cerdo algo caliente, a fuego vivo se fríen una a una hasta que se doren. Escurrirlas.
3. En la sartén con 25 grs. de manteca ya caliente, también a fuego vivo, echar 4 grs. de puerro, 4 grs. de jengibre, el caldo, sal, 5 grs. de vino amarillo, 2 grs. de Weijing y el requesón dorado. Cuando hierva, bajar el fuego y cocinar más o menos un minuto. Finalmente, sazonar con el aceite de sésamo.

RAVIOLES DE SOYA

豆腐餃 *Doufu jiao*

INGREDIENTES:

2 cuadrados de requesón de soya (unos 300 grs.)
100 grs. de camarones descascarados
50 grs. de carne de cerdo con grasa
un poco de puerro picado
5 grs. de esencia de jengibre
50 grs. de hongos remojados
50 grs. de clara
10 grs. de vino amarillo
un poco de sal
un poco de Weijing
un poco de pimienta silvestre molida
10 grs. de fécula remojada
250 grs. de caldo de gallina
35 grs. de aceite de sésamo
10 grs. de gordura de gallina, derretida

PREPARACION:

1. Desmenuzar la carne de cerdo y de los camarones, colocar en un tazón grande, mezclar con la clara, 5 grs. de fécula, vino, un poco de sal, 1 gr. de Weijing, puerro, esencia de jengibre, un poco de pimienta silvestre molida, 25 grs. de caldo de gallina y 5 grs. de aceite de sésamo. Con esta mezcla, formar con las manos 12 albóndigas de diámetro de 18 mm.
2. Cortar el requesón de soya en láminas cuadradas de 3 mm de grosor, (salen alrededor de 24) dividiéndolas luego diagonalmente de modo que queden triángulos. Colocar 12 triángulos en 12 cucharas y sobre ellos poner las 12 albóndigas, luego cubrirlas con los 12 triángulos restantes de requesón de soya, formando así ravioles triangulares. Las cucharas con su contenido se cocinan al vapor durante 15 minutos; formar una guarnición con los ravioles sobre una fuente no muy profunda.
3. En una sartén con 10 grs. de aceite de sésamo ya caliente, a fuego fuerte, echar los hongos partidos, un poco de sal y de Weijing, y 25 grs. de caldo de

gallina, revolver un poco y volcar en el centro de la fuente.

4. En la sartén con 20 grs. de aceite de sésamo, 200 grs. de caldo de gallina, un poco de pimienta silvestre molida y Weijing, a fuego vivo, espesar con la fécula restante, y rociarle la gordura de gallina. Verter sobre lo anterior. ¡A la mesa!

Verduras

APIO CON LANGOSTINOS SECOS

鉗子米芹菜 *Qianzimi qincai*

INGREDIENTES:

- 400 grs. de apio tierno
- 30 grs. de langostinos secos
- 7,5 grs. de puerro picado
- 7,5 grs. de jengibre picado
- 2,5 grs. de Weijing
- 10 grs. de esencia de jengibre
- 5 grs. de vino amarillo
- 2 grs. de sal
- 30 grs. de manteca de gallina o de cerdo, derretida

PREPARACION:

1. Cortar el apio en trozos de 30 mm de largo y pasarlos en agua hirviendo. Luego se ponen en un colador para escurrirlos.

2. Remojar los langostinos secos con agua caliente hasta que estén blandas. Cortarlas en trozos de tamaño similar a los de apio.
3. Poner al fuego vivo una sartén con la manteca. Cuando esté caliente, sofreír el puerro, jengibre y langostinos dándoles algunas vueltas. Entonces, agregar vino amarillo, esencia de jengibre, sal, apio y Weijing removiendo todo algunas veces. Ya está.

BERENJENA GUISADA

燒茄子 *Shao qiezi*

INGREDIENTES:

500 grs. de berenjenas
25 grs. de salsa de soya
2,5 grs. de sal
50 grs. de fécula remojada
un poco de jengibre, puerro y ajo
500 grs. de aceite de maní (se consumen unos 15 grs.)

PREPARACION:

1. Pelar las berenjenas, lavarlas y cortarlas en rebanadas de 15 mm de grosor.
2. Tajar la superficie de las berenjenas, cortarlas en tirillas de 30 mm de ancho y formar diagonalmente rebanadas de 9 mm de grosor.
3. En una sartén con el aceite de maní ya semicaliente, a fuego vivo, freír las rebanadas hasta que se doren y sacar.
4. Mezclar en un tazón la salsa de soya,

tirillas de puerro y de jengibre, fécula remojada y 50 grs. de agua.

5. En la sartén con 10 grs. de aceite de maní ya caliente, a fuego denso, saltear el ajo hasta que despida aroma, incorporar la mezcla 4) y las rebanadas de berenjena, dar algunas vueltas, agregar un poco del aceite restante de la fritura 3) y ¡a comer!

PIMIENTO VERDE SALTEADO

炒 柿 子 椒 *Chao shizijiao*

INGREDIENTES:

250 grs. de pimiento verde
20 grs. de aceite de maní
5 grs. de aceite de maní cocido*
15 grs. de salsa de soya
15 grs. de puerro en tirillas
un poco de sal

PREPARACION:

1. Quitar las semillas del pimiento; lavar y escurrir, para luego cortarlo en tirillas.
2. En una sartén con 20 grs. de aceite de maní ya caliente, a fuego vivo, saltear las tirillas de puerro y cuando despida aroma incorporar las tirillas de pimiento. Tan pronto las tirillas de pimiento

* Se calienta previamente el aceite hasta que humee. Sirve para dar un toque brillante al plato ya casi pronto.

presenten un tono verde oscuro y brillante, echar la salsa de soya y sal, voltear algunas veces, añadir 5 grs. de aceite cocido, dar una vuelta y servir en una fuente llana.

CALABAZA BLANCA EN SALSA

紅 燒 冬 瓜 *Hongshao donggua*

INGREDIENTES:

500 grs. de calabaza blanca
20 grs. de aceite de maní
10 grs. de aceite de maní cocido
25 grs. de salsa de soya
15 grs. de sal
50 grs. de fécula remojada
un poco de puerro en tirillas
un poco de jengibre picado
un poco de ajo rebanado

PREPARACION:

1. Quitar la cáscara de la calabaza blanca y dividir en mitades, sacar las semillas; lavar y escurrir. Cortar la pulpa blanca en pedazos de 15 mm de largo y cocinar en agua hirviendo durante cinco minutos; sacar y escurrir.
2. Mezclar en un tazón la salsa de soya, sal, puerro, jengibre, ajo y fécula remojada, con un poco de agua.

3. En una sartén con 20 grs. de aceite algo caliente, a fuego fuerte, volcar la mezcla 2) y saltear un poco, incorporar la calabaza blanca y revolver, agregar los 10 grs. de aceite cocido y dar una vuelta. Ya está pronto.

HABICHUELAS ESTOFADAS

燜扁豆 *Men biandou*

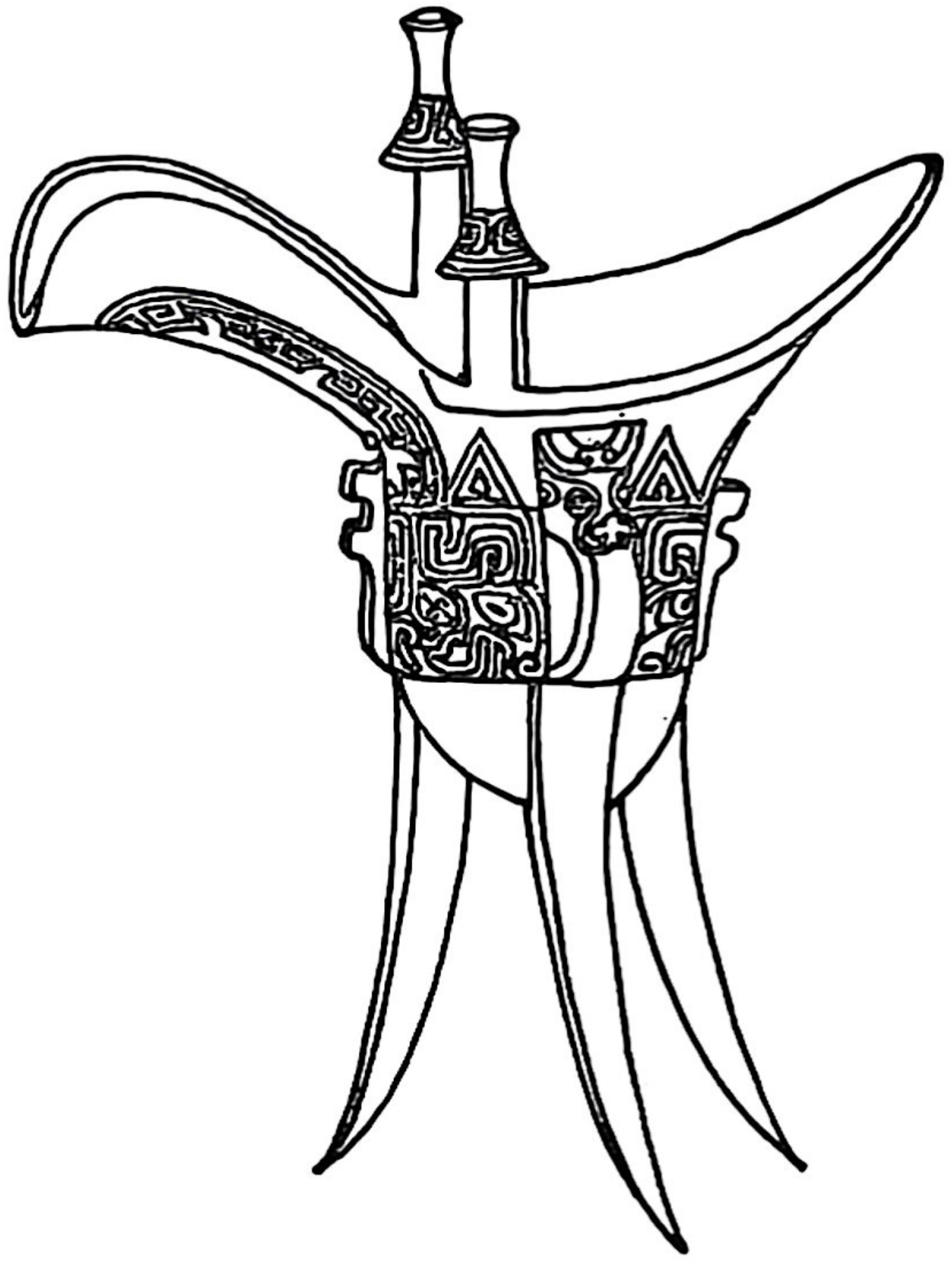
INGREDIENTES:

350 grs. de habichuelas
25 grs. de aceite de maní
5 grs. de aceite de maní cocido
15 grs. de salsa de soya
5 grs. de sal
10 grs. de pasta de soya
un poco de puerro picado
un poco de ajo rebanado

PREPARACION:

1. Quitar las puntas y sacar los hilos de las habichuelas, lavar y trozar en 45 mm de largo.
2. En una sartén con 25 grs. de aceite semicaliente, a fuego vivo, saltear la pasta de soya y puerro en tirillas, agregar las habichuelas, dar algunas vueltas, añadir un poco de agua, salsa de soya y sal, bajar la llama y continuar

cocinando 10 minutos, echar el ajo y subir la llama, revolver un poco y rociar los 5 grs. de aceite cocido. Finalmente, dar una vuelta y servir.



CEBOLLA SALTEADA

炒葱頭 *Chao congtou*

INGREDIENTES:

200 grs. de cebolla
15 grs. de aceite de maní
10 grs. de salsa de soya
2 grs. de sal

PREPARACION:

Lavar la cebolla, escurrir, dividirlas en dos y cortar en aros no muy finos. En una sartén con aceite ya caliente, a fuego vivo, saltear la cebolla, luego agregar la salsa de soya y la sal, revolviendo algunas veces. ¡Buen provecho!

PAPAS SEMIFRITAS

炒 土 豆 絲 *Chao tudousi*

INGREDIENTES:

400 grs. de papas
25 grs. de aceite de maní
15 grs. de salsa de soya
4 grs. de sal
5 grs. de vinagre
un poco de puerro picado
algunos granos de pimienta silvestre

PREPARACION:

Cortar las papas peladas en tirillas finas y pasarlas por agua hirviendo, sacar y escurrir. En una sartén con aceite ya caliente, a fuego vivo, saltear granos de pimienta silvestre y puerro picado, luego incorporar las tirillas de papa, saltear unos segundos, agregar la salsa de soya, sal y vinagre, revolviendo algunas veces. Está pronto.

Meriendas

PANQUEQUES "HOJUELA DE LOTO"

荷 葉 餅 *Heye bing*

INGREDIENTES:

5 kgs. de harina de trigo
1.750 grs. de agua tibia
900 grs. de agua hirviendo
100 grs. de gordura de pato, derretida

PREPARACION:

1. Hacer una masa con 3.500 grs. de harina y el agua tibia; lo mismo, con 1.500 grs. de harina y el agua hirviendo. Unir las dos masas y continuar amasando con las manos hasta que queden bien mezcladas.
2. Hacer rollos con la masa y luego cortar

en trozos de unos 15 grs.; enharinar cada trozo y amasarlo formando redondeles; pasar un poco de grasa de pato en un lado, unir a dos los redondeles por el lado que tiene grasa; estirar con palote haciendo panqueques finos con diámetro de 12 cm.

3. Calentar la plancha y untarla con aceite; poner los panqueques cocinando a fuego moderado hasta que se levante el centro y se separen fácilmente, colocándolos en una fuente llana. Cuando todos los panqueques estén fritos, cocinarlos al vapor unos minutos. Son exquisitos y tradicionales para acompañar el pato laqueado.

PANECILLOS DE SESAMO

芝 麻 燒 餅 *Zhima shaobing*

INGREDIENTES:

3.500	grs. de harina de trigo
1.500	grs. de masa leudada
1.750	grs. de agua tibia
50	grs. de gordura de pato
1	kg. de sésamo
200	grs. de agua azucarada (50 grs. de azúcar y 150 grs. de agua)
50	grs. de agua bicarbonatada

PREPARACION:

1. Hacer la masa con la harina y el agua tibia.
2. Poner agua bicarbonatada en la masa leudada y amasar, luego unirla con la masa recién preparada. Hacer bollos que pesen unos 35-40 grs., extenderlos con palote, pasarles un poco de gordura de pato y unir los extremos de nuevo. Entonces aplastar con la mano dándoles

forma de "scones" con un diámetro de unos 45 mm, pasarles un poco de agua azucarada y esparcirles sésamo, llevando a horno. Este panecillo de sésamo se abre para rellenar con trozos de pato laqueado. También acompaña otros platos como el "caldero mongol".

POSTRE DE GUISANTES

豌 豆 黄 *Wandou huang*

INGREDIENTES:

500 grs. de guisantes secos (arvejas)
350 grs. de azúcar
un poco de bicarbonato en polvo

PREPARACION:

1. Lavar, pelar y partir en dos cada guisante.
2. Calentar 1,5 lts. de agua en una olla de aluminio (no se debe usar olla de hierro, porque se ennegrecen los guisantes), a fuego vivo, hasta que hierva, incorporar el bicarbonato y los guisantes; cuando vuelva a hervir, bajar la llama y cocinar durante 2 horas. En este proceso, espumar y remover a menudo con una pala de voltear para que no se queme el fondo de la olla.
3. Cuando la sopa se espese, agregar el azúcar y revolver, al mismo tiempo que

se retira la olla del fuego. Disponer un tamiz sobre un recipiente hondo, y volcar la sopa de guisante sobre aquél mientras se remueve con un palote de bambú para ayudar a filtrarla.

4. En la olla de aluminio, a fuego vivo, revolver con la pala la parte sólida, cuidando que no se pegue el fondo de la olla. Cuando se forme una pasta no se revuelve más.
5. Volcar la pasta de guisantes en un molde cuadrado, nivelar y cubrir con un papel; después de 5-6 horas refrigerarla. Se sirve cortado en cuadraditos.

EMPANADAS ABIERTAS

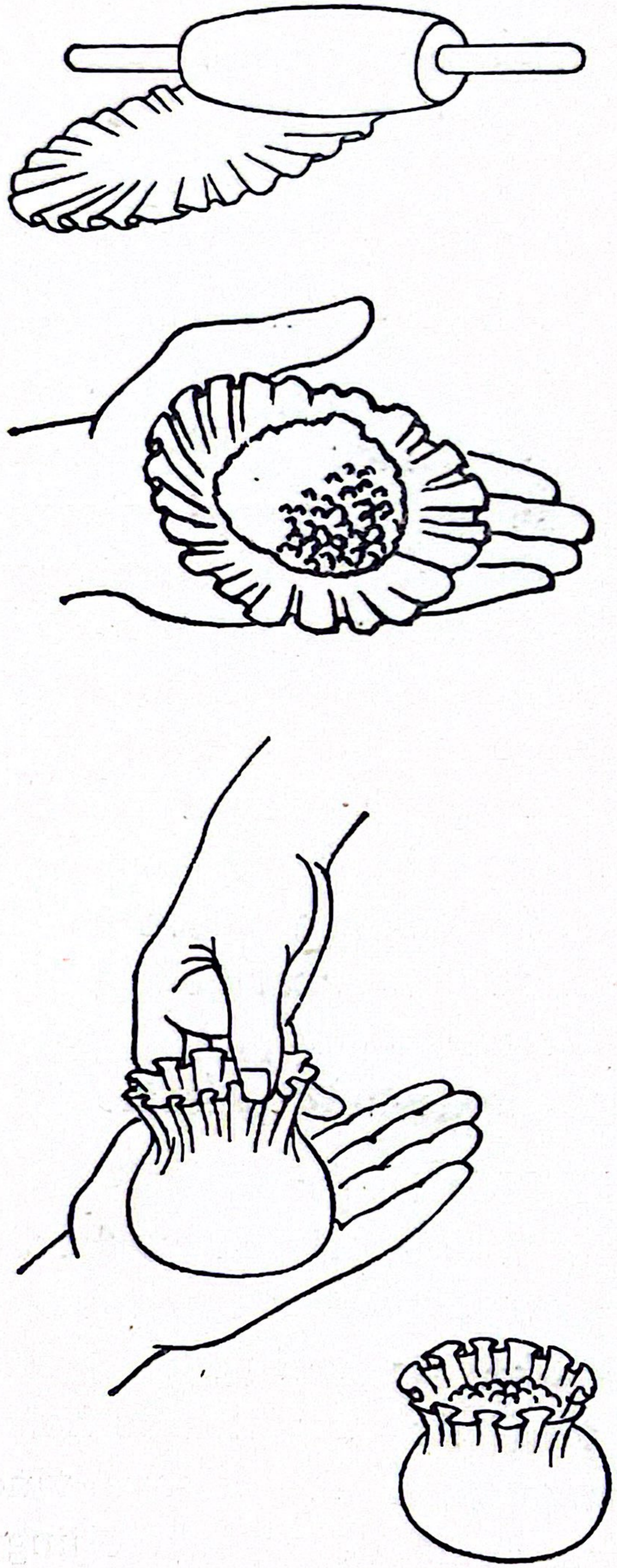
燒麥 *Shaomai*

INGREDIENTES:

500 grs. de carne de cerdo picada
150 grs. de holoturias remojadas
100 grs. de langostinos
750 grs. de harina de trigo
60 grs. de salsa de soya
30 grs. de pasta de soya
6 grs. de sal
6 grs. de jengibre picado
12 grs. de vino amarillo
un poco de Weijing
60 grs. de aceite de sésamo

PREPARACION:

1. Cortar la holoturia en cuadraditos de 6 mm y los langostinos en otros de 3 mm. Mezclar en un recipiente grande la carne picada, cuadraditos de holoturias y de langostinos, salsa de soya, vino, sal, jengibre, pasta de soya, Weijing, una



adecuada cantidad de agua, y añadir 55 grs. de aceite de sésamo.

2. Hacer una masa en recipiente con 600 grs. de harina de trigo y 240 grs. de agua hirviendo, enfriar un poco, cortar masa en 60 trocitos, pasar el aceite de sésamo de sobra sobre los trocitos para que no se peguen.
3. Cocinar al vapor 150 grs. de harina de trigo hasta que quede cocida. Después de enfriarse pasarla por un tamiz a efecto de enharinar la tabla. Estirar los trocitos formando redondeles. Luego, plegar los bordes (ver dibujos). Tomar un redondel con la mano y poner en su centro 15 grs. de relleno preparado, aproximadamente, luego fruncir los bordes; por último, cocinarlos al vapor. ¡Buen provecho!

RAVIOLES SEMIFRITOS

鍋貼 *Guotie*

INGREDIENTES:

1 kg. de carne vacuna picada
1,5 grs. de col picada
2.200 grs. de harina de trigo
100 grs. de pasta de soya
100 grs. de salsa de soya
200 grs. de aceite de sésamo
100 grs. de puerro picado
20 grs. de jengibre picado
15 grs. de sal
100 grs. de agua pimentada*
100 grs. de aceite de maní

PREPARACION:

1. Mezclar primero la carne vacuna, pasta y salsa de soya, sal y agua pimentada, luego agregar puerro, jengibre y aceite de sésamo. Por último, la col picada a la que se ha exprimido el agua previamente.
2. Hacer la masa en un bol con 2.100 grs. de harina y un litro de agua tibia; dejarla reposar durante 20 minutos.
3. Espolvorear unos 100 grs. de harina sobre una tabla, cortar la masa en trocitos de 15 grs. Estirarlos formando redondeles de 45 mm de diámetro, luego colocar 15 grs. de relleno en el centro y cerrar los bordes. Los ravioles están prontos para cocinar.
4. Poner una sartén plana con un poco de aceite de maní, al fuego vivo; freír levemente los ravioles uno tras uno. Cuando se gaste el aceite añadir algo de agua fría y cocinar con tapa todos los ravioles durante 5 minutos; volver a poner un poco de agua y continuar hirviendo 5 minutos más, hasta que se doren. Queda una masa crujiente. ¡A la mesa!

---

* Hervir un gramo de pimienta silvestre con 100 grs. de agua durante medio minuto, dejar enfriar y filtrar con una tela. Así se obtiene el agua pimentada.

BOLAS DE ARROZ GLUTINOSO CON RELLENO

艾 窩 窩 *Aiwowo*

INGREDIENTES:

2.250 grs. de arroz glutinoso
250 grs. de harina de arroz
1 kg. de azúcar
500 grs. de semillas de sésamo
100 grs. de nueces
50 grs. de semillas de melón, tostadas y descascaradas
150 grs. de ciruela verde, acaramelada*
250 grs. de dulce de acerola
50 grs. de flores de *Osmanthus*, acarameladas
150 grs. de azúcar candi

PREPARACION:

1. Lavar el arroz glutinoso y dejarlo en agua fría durante 12 horas. Escurrir y disponer en canastos de bambú para cocinarlo al vapor, a fuego denso, durante una hora. Pasarlo a una olla, agregar 2 litros de agua hirviendo y tapar. 15 minutos después, volver a cocinarlo en los canastos de bambú, al vapor, una media hora. Entonces el arroz glutinoso ya ha quedado muy blando. Pasarlo a otro recipiente y machacarlo hasta que se forme una masa, dejándola enfriar.
2. Tostar las nueces a fuego moderado, pelarlas y desmenuzar hasta que queden como frijoles. Aparte, tostar las semillas de sésamo y deshacerlas con un palote. Cortar las ciruelas verdes y el dulce de

---

* En Beijing se venden muchos tipos de frutas acarameladas. Entre ellas, una ciruela que es de verde natural.

El dulce de acerola es preparado con esta fruta, azúcar y gelatina. También se vende ya elaborado.

En esta receta, el dulce de acerola es de color rojo y la ciruela verde del mismo tono; las semillas de melón y flores de *Osmanthus*, amarillas; el azúcar candi blanco y las semillas de sésamo, negras. Por ello el relleno tiene mucho colorido. Si a nuestros lectores les resulta difícil obtener estos ingredientes pueden sustituirlos con otras frutas acarameladas.

acerola en trocitos de tamaño similar al de las nueces. Romper el azúcar candi. Luego, mezclar todo lo arriba mencionado con las semillas de melón, azúcar y las flores de *Osmanthus* acarameladas.

3. Cocinar al vapor la harina de arroz, a fuego denso, unos 20 minutos. Dejarla enfriarse y esparcirla en una tabla, sobre la cual se estira la masa de arroz glutinoso y se divide en 100 pedazos para envolver la preparación 2) formando así 100 bolas de arroz glutinoso relleno. Ya puede servirse.

SOPA DE ALMENDRAS

杏仁茶 *Xingren cha*

INGREDIENTES:

400 grs. de arroz
100 grs. de arroz glutinoso
15 grs. de almendras de albaricoque
500 grs. de azúcar
10 grs. de flores de *Osmanthus* acarameladas

PREPARACION:

1. Lavar el arroz y el arroz glutinoso y sumergirlos en agua fría durante dos horas. Remojar las almendras de albaricoque con agua tibia durante 15 minutos, pelarlas y limpiarlas. Moler estos tres ingredientes mojados en 250 grs. de agua.
2. Hervir 4 litros de agua en una olla grande. Cuando rompa el hervor, se agrega la preparación 1) y se continúa

cocinando mientras se remueve, cinco minutos.

3. Para servir se agrega algo de azúcar y las flores de *Osmanthus* acarameladas, al gusto de cada uno.

POSTRE DE ALMENDRAS

杏仁豆腐 *Xingren doufu*

INGREDIENTES:

0,5 kg. de almendras de albaricoque
1,5 kg. de azúcar
50 grs. de dulce de acerola
50 grs. de ciruela verde acaramelada
75 grs. de gelatina en láminas

PREPARACION:

1. Remojar las almendras en agua tibia durante 15 minutos, pelarlas y limpiarlas. Molerlas y filtrarlas con una tela.
2. Cortar el dulce de acerola y las ciruelas verdes en pedacitos.
3. Hervir 10 litros de agua en una olla; cuando rompa el hervor, agregar la gelatina removiéndola para que se disuelva. Filtrar y dejar que se entibie naturalmente. Entonces agregar la preparación 1), removiendo. Luego, colocar

en tazones y meterlos en refrigeradora para que se congele.

4. Disolver azúcar con una cantidad de agua hirviendo, (la cantidad depende del gusto), pasar por filtro y dejarla enfriar para colocar luego en la nevera.
5. Para servir, se sacan los tazones, se corta el contenido de éstos con un cuchillito y se llena cada tazón con la solución de azúcar. Adornar con 2) la superficie de los mismos.

WOWOTOU

小 窩 頭 *Xiao wotou*

INGREDIENTES:

400 grs. de harina de maíz
100 grs. de harina de soya
250 grs. de azúcar
10 grs. de flores de *Osmanthus* acarameladas

PREPARACION:

1. Mezclar bien las harinas de maíz y de soya, azúcar y flores de *Osmanthus* acarameladas con 150 grs. de agua tibia. Amasarlas y dividirlas en 100 porciones.
2. Mojar las manos con un poco de agua. Tomar una porción y formar una pequeña bola. Remojar el dedo índice de la mano derecha para perforar la bola hasta que se forme *wowotou*.
3. Extender una tela remojada sobre el

fondo del canasto de bambú y sobre ella poner las bolas preparadas. Cocinarlas al vapor, a fuego denso, durante 10 minutos.

LISTA DE LOS PRINCIPALES RESTAURANTES DE BEIJING

Rest. Lili 力力餐廳 (estilo Sichuan)
Av. Qianmen Tel: 752310

Rest. Youyishun 又一順飯館 (comida musulmana)
Av. Xidan Sur Tel: 662110

Rest. de Shanghai 上海餐廳
Av. Caishikou Tel: 333186

Rest. Makai 馬凱餐廳 (estilo Hunan)
Av. Di'anmen Wai N.° 5 Tel: 444889

Rest. Fengzeyuan 豐澤園飯莊
(Jardín de Abundancia y Brillantez)
(Estilo Shandong)
Av. Zhushikou Oeste N.° 183
Tel: 332828

Rest. Donglaishun 東來順飯莊 (comida musulmana)
En el Mercado Dongfeng, Av. Wangfujing
Tel: 550069

Rest. Yuhuatai 玉華台飯莊
(Estilo Yangzhou)

Av. Xidan Norte Tel: 664330

Rest. de Sichuan 四川飯店
(Estilo Sichuan)
Calle Rongxian N.° 51 Tel: 336356

Rest. de Pato Laqueado de Beijing
北京烤鴨店

Rest. principal 總店
Hepingmen Tel: 338031

Sucursal de Qianmen 前門分店
Av. Qianmen N.° 32 Tel: 751379

Sucursal de Wangfujing 王府井分店
Av. Wangfujing Tel: 553310

Rest. de Pato Laqueado Pianyifang
(Económico) 便宜坊烤鴨店
Chongwenmen Tel: 750505

Rest. de Xiangshu 湘蜀餐廳
(Hunan y Sichuan)
En el Mercado Dongfeng, Av. Wangfujing
Tel: 660521

Rest. de Carne Asada de Beijing
北京烤肉店 Shishahai Tel: 445921

Rest. de Carne Asada Xuannei
宣內烤肉店 Av. Xuanwumen Nei N.° 102
Tel: 330700

Rest. Vegetariano de Beijing
北京素菜餐廳 Av. Xidan Sur Tel: 334296

Rest. Tongheju 同和居飯莊
(Casa de la Armonía Conjunta)
(Estilo Shandong) Av. Xisi Sur N.° 3
Tel: 660925

Rest. Tongchunyuan 同春園飯莊
(Jardín de la Primavera Conjunta)
(Estilo Jiangsu)
Av. Xidan Sur Tel: 662115

Rest. Fangshan 仿膳飯莊
(Comida imperial)
Dentro del Parque Beihai Tel: 442573

Rest. Tingliguan (Pabellón de Oír Oropéndolas) (Comida imperial) 聽鸝館餐廳
Dentro del Palacio de Verano
Tel: 283955

Rest. Shaguoju (Casa de la Olla de Barro)
沙鍋居飯莊
Av. Xisi Sur N.° 60 Tel: 661126

Rest. de Henan 河南飯莊 (estilo Henan)
Av. Sanlihe Tel: 866313

Rest. Yanbinlou 宴賓樓飯莊
(Comida musulmana)
Av. Sanlihe Tel: 862956

Rest. Jinyang 晉陽飯莊 (estilo Shanxi)
Av. Zhushikou Oeste N.° 241
Tel: 331669

Casa Emei 峨嵋酒家 (estilo Sichuan)
Av. Yuetan Norte Tel: 863068

Rest. Cuihualou 萃華樓飯莊
(Estilo Shandong)
Av. Bamiancao Tel: 554581

Rest. Hongbinlou 鴻賓樓飯莊
(Edificio de Huéspedes Importantes)
(Comida musulmana)
Av. Chang'an Oeste N.° 82 Tel: 330967

Rest. Kangle (Salud y Alegría) 康樂餐廳 (Estilo Fujian)
Av. Andingmen Nei N.° 259 Tel: 443884

Rest. de Qinghai 青海餐廳
(Estilo Qinghai)
Av. Dongsi Norte N.° 555
Tel: 442947

Rest. Senlong 森隆飯莊
(Estilo Jiangsu)
Av. Dongsi Norte N.° 172
Tel: 442610

Rest. Chunyanlou 春宴樓飯莊
(Casa del Banquete Primaveral)
(Estilo Beijing)

Av. Xizhimen Wai
Tel: 894629

Rest. Hongxinglou 鴻興樓飯莊
(Estilo Shandong)
Calle Beiwei
Tel: 332015

Rest. Zhimeilou (Perfecto) 致美樓飯莊
(Estilo Shandong)
Calle Changchun N.° 10
Tel: 342016

Rest. Laozhengxing de Shanghai 上海老正興餐館
(Estilo Shanghai)
Av. Qianmen N.° 64
Tel: 752686

Rest. de Guangdong 廣東餐廳
(Estilo Guangdong)
Av. Chongwenmen Wai
Tel: 757181

Rest. del Pueblo 人民餐廳
(Estilo Shandong)
Calle Liangshidian
Tel: 330792

Rest. Meiweizhai (El Buen Sabor) 美味齋
(Estilo Shanghai)

Av. Caishikou
Tel: 333186

Rest. Wufangzhai (Los Cinco Perfumes)
五芳齋
(Estilo Jiangsu)
Mercado Dongfeng
Tel: 558351

RESTAURANTE LIUQUANJU
柳 泉 居

Av. Xinjiekou Sur, Beijing

Tel: 660965

Se trata de un acreditado restaurante que existe hace más de 400 años. Lleva este nombre porque en el patio de su antigua sede había un gran sauce con un pozo de agua dulce y cristalina a su lado. Este restaurante, que al principio funcionó como una pequeña taberna, aprovechaba el agua del pozo en la elaboración de bebidas alcohólicas y en la preparación de comidas, obteniendo un sabor muy especial y sabroso; su reputación iba en creciente aumento. Durante la dinastía Ming el primer ministro Yan Song le dedicó una caligrafía de su puño y letra con los siguientes tres caracteres: "Liu Quan Ju" (Casa del sauce y el pozo), tablero que se conserva

hoy en día en el Museo del Palacio Imperial.

Actualmente la casa se ha mudado a un nuevo edificio de dos pisos, que tiene capacidad de recibir a unos 300 comensales y también ofrece banquetes a pedido. Las especialidades del restaurante poseen verdadero sabor beijinés. De ellos sobresalen *El dragón y el fénix*, *Pollo y huevos-copa*, *Agárico blanco con camarones*, y muchos otros.

SUMARIO DE RECETAS

CARNES

Tocino "piel de tigre" 43
Lomo a la manteca 45
Tocino con almendras de damasco 48
Tocino con piña 50
Filetes con salsa de requesón de soya fermentada 53
Lomo al culantro 56
Lomo frito "sauce llorón" 58
Arrollados de tocino 60
Pantorrilla guisada 62
Carne picada salteada 64
Hongos rellenos 66
Carne vacuna rehogada 69
Carne vacuna salteada 71
Rabos rellenos 73
Mondongo tricolor 76
Tajadas estofadas de cabra 78
Costillar ovino, al gusto 80
Dados semifritos de mondongo 82
"Caldero mongol" 84

Asado a la manchú	89
Pinchos de carnero	91

PESCADOS

Pescado con vinagre y pimienta	93
Pescado frito, condimentado	95
Guiso de dorado	97
Pescado mandarín frito y guisado	99
Caldo de gallina con rollos de pescado	101
Emparedados de carpa negra y jamón	103
Postas de pescado salteadas	105
Daditos blancos de pescado	107
Tortuga al vapor	109
Anguila estofada en salsa	112
Aletas de tiburón a la cazuela	115
Holoturias al puerro	118
Glándulas de cangrejo con "flores de loto"	121
Langostinos estofados	124
Camarones al jazmín	126

AVES

Pato laqueado de Beijing	128
Sopa de huesos de pato	138
Pato guisado con cinco aromas	140

Pato cristalino	142
Pato especiado	145
Pato al vapor	147
Pato estofado	149
Molleja e hígado de pato fritos	151
Corazones de pato sofritos	153
"Pececillos de colores" de patas palmeadas	155
Patas palmeadas estilo fiambre	158
Pechuga de pato guisada	160
Cuatro tesoros de pato	162
Daditos fritos de pato	164
Sopa de agárico blanco y lengua de pato	166
Gallina con aroma de vino	168
Gallina en olla de chimenea	170
Gallina a la naranja	173
Dados de pollo en salsa	175
Tirillas de pollo estofadas	177
Tirillas de pollo y brotes de frijolitos verdes	179
Omellette al vapor	181

VARIOS

Filetes de cerdo acaramelados	182
Lomo meloso	184
Mandarina y semillas de loto	186

Durazno con menta 188
Requesón de soya salteado 190
Requesón de soya ensopado 192
Requesón de soya dorado 194
Ravioles de soya 196

VERDURAS

Apio con langostinos secos 199
Berenjena guisada 201
Pimiento verde salteado 203
Calabaza blanca en salsa 205
Habichuelas estofadas 207
Cebolla salteada 209
Papas semifritas 210

MERIENDAS

Panqueques "hojuela de loto" 211
Panecillos de sésamo 213
Postre de guisantes 215
Empanadas abiertas 217
Ravioles semifritos 220
Bolas de arroz glutinoso con relleno 222
Sopa de almendras 225
Postre de almendras 227
Wowotoú 229

Distribuidor: Corporación China de Comercio Internacional del Libro (GUOJI SHUDIAN)
Apartado postal 399, Beijing
República Popular China

Impresión: Talleres Gráficos de Lenguas Extranjeras

中国菜谱一北京菜
徐希 著

外文出版社出版
（中国北京百万庄路24号）
外文印刷厂印刷
中国国际图书贸易总公司
（中国国际书店）发行
北京399信箱
1985年（40开）第一版
编号：（西）15050—36
00225
15—S—1837P

Beijing, capital de la República Popular China, es el centro político, económico y cultural de todo el país. Por otra parte, aquí se concentran diversas escuelas culinarias, pero desde que el arte de la cocina imperial de la dinastía Qing (1644-1911) se difundió en todos los ámbitos se formó una nueva escuela, la de Beijing.

En este libro se presentan recetas tales como la del famoso pato laqueado, la carne asada estilo manchú, el "Caldero mongol" y otros platos tradicionales, de manera que estas exquisitas comidas chinas puedan llegar a ser degustadas en los hogares de otros países.

Este título integra la serie *Manuales de Cocina China,* que comprende además los siguientes libros: Platos de Shandong, Platos de Sichuan, Platos de Jiangsu, Platos de Fujian, Platos de Guangdong, Platos de Anhui y Platos de Hunan. Algunos ya han salido a la luz y otros lo harán paulatinamente. Los redactores se han esforzado por presentar a los amigos lectores de lengua española un panorama general de las principales escuelas de la prestigiosa y vasta gastronomía china.

La colección es publicada por EDICIONES EN LENGUAS EXTRANJERAS, BEIJING, y distribuida por la CORPORACION CHINA PARA EL COMERCIO INTERNACIONAL DEL LIBRO (GUOJI SHUDIAN).